

L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR,

CONTENANT

Toutes les connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, & les faire valoir utilement; pour ſoutenir ſes droits, conſerver ſa ſanté, & rendre gracieuſe la vie champêtre.

CE QUI A POUR OBJET:

1°. Les Terres à Grains, la Vigne, les Prés, les Bois, la Chaſſe, la Pêche, les Jardins, tant de propreté que d'utilité; les Fleurs recherchées, les Plantes uſuelles, les Beſtiaux, Chevaux, & autres Animaux.

2°. Les principales notions qui peuvent donner l'intelligence des affaires, juſqu'au dégré ſuffiſant pour défendre ſon bien, tant dans les Matieres Rurales que Civiles.

3°. Les Remedes dans les Maladies ordinaires, & autres accidents qui arrivent aux Hommes & aux Animaux.

4°. Les divers Apprêts des Aliments, & tout ce qui peut procurer une nourriture ſaine & agréable.

Avec un nombre conſidérable d'autres Inſtructions utiles & curieuſes à tout Homme qui paſſe ſa vie à la Campagne.

TOME SECOND.



Suivant la Copie imprimée à PARIS.

A LIÉGE & *à* FRANCFORT, *en Foire,*

Chez { J. F. BASSOMPIERRE, Libraire.
J. VANDEN BERGHEN, Libraire, à Bruxelles.

M. DCC. LXI.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



L'AGRONOME,

OU

DICTIONNAIRE PORTATIF,

CONTENANT

Les Connoiſſances néceſſaires pour gouverner les Biens de Campagne, conſerver ſa ſanté, &c.

M.



MACARONS (les) ſont un compoſé d'amandes douces, de ſucre & de blancs d'œufs: on peut les faire de cette ſorte. Pilez, dans un mortier, une livre, par exemple, d'amandes; après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égouttées & eſſuyées, arroſez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange, ou de quelques blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile: enſuite prenez autant de ſucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout enſemble; puis dreſſez vos Macarons ſur du papier, avec une cuiller à bouche, & les faites cuire à petit feu.

MÂCHE. Herbe de ſalade: on la cultive dans les Jardins; elle ſe multiplie de graine, on la ſeme dru, on l'arroſe ſouvent, & on la couvre de terreau: on la ſeme à la fin du mois d'Août, ſur une planche bien labourée, & on peut en avoir pour l'Automne & l'Hyver.

MACRE ou Saligot. C'eſt une eſpece de chataigne d'eau:

elle vient ſur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs. En certaines Provinces, comme le Maine & l'Anjou, le Peuple en mange comme les autres chataignes, quoique ces Macres ne ſoient pas, à beaucoup près, ſi bonnes : les Payſans les réduiſent en farine pour faire du pain.

MACREUSE. Oiſeau de mer, qu'on met au nombre des canards ſauvages : il eſt de couleur brune, ne vole qu'avec peine ; mais il court ſur la ſurface de l'eau avec une vîteſſe extrême : ſa chair eſt dure & coriace, & ſent le poiſſon. On les chaſſe au fuſil, & on les prend avec des filets, des lacets, de la glu, comme les canards.

MANIERE de les apprêter. On peut les mettre à la daube, comme un canard ; on l'accommode auſſi au court-bouillon : il ſe fait avec du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons par tranches, bouquet garni, ſel, poivre, morceau de beurre. On ficelle la Macreuſe, & on la fait cuire cinq ou ſix heures, & puis on y fait une ſauce hachée avec perſil, ciboule, &c.

MACREUSE farcie. Emiez du pain aſſez tendre ſur une aſſiette, mettez-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de vin rouge ; ajoutez ſel, poivre, girofle, muſcade rapée, quelques rocamboles, un peu de perſil, & quelques zeſtes d'écorce d'orange ; formez une pâte du tout en le pêtriſſant, enveloppez-le d'un linge, & mettez-le dans le corps de la Macreuſe ; couſez l'ouverture, & faites-la rôtir à la broche, en l'arroſant de vin blanc : étant rôtie, ôtez le linge, & ſervez-la chaudement.

MAIGREUR ou Amaigriſſement de tout le corps, ou Phthiſie. Remede. Prenez des eſcargots de bois, bien lavés & nettoyés de leur bave ; faites-les cuire dans du lait de vache nouvellement trait, avec l'herbe de pas d'âne hachée menu : donnez-en tous les matins au malade en forme de bouillon. Ou faites cuire des limaces rouges ſauvages, nettoyées, éventrées, & lavées dans l'eau-roſe ; & le bouillon étant coulé, donnez-en un tous les matins au malade.

Faites brûler ſur les charbons une quantité ſuffiſante de feuilles & de racines de tuſſilage bien deſſéchées, & que le malade en tire la fumée par la bouche, à l'aide d'un entonnoir renverſé : ou faites-lui prendre, tous les matins à jeun, une cuillerée de jus d'agripaume, avec un peu de ſucre.

La boiſſon ſoufrée eſt fort bonne pour les étiques : il en eſt de même de la fumée du ſoufre attirée par la bouche.

MAIGREUR & haraſſement des chevaux, pour avoir trop fatigué, comme ſont ceux qui reviennent de l'Armée. Saignez le cheval de la veine du col ; donnez-lui le lendemain un lavement avec une once & demi de polycreſte ; le jour d'après, faites-lui avaler, avec la corne, une livre &

demie d'huile d'olive, le tenant bridé deux heures avant & autant après : donnez-lui, pendant quinze jours, deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé; faites-lui prendre, de trois en trois jours, un lavement, composé avec les cinq herbes émollientes, dans deux pintes de biere & trois demi-septiers d'urine; ajoutez à la colature, une demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais.

Pour l'engraisser, faites moudre ou briser, comme de la farine grossiere, une quantité raisonnable d'orge; mettez un demi-boisseau de cette farine dans un grand seau rempli d'eau; remuez le tout, & long-temps; laissez rasseoir la farine au fond; versez toute l'eau dans un autre seau; ne donnez à boire au cheval que de cette eau-là, & faites-lui manger la farine qui reste au fond du seau en trois fois, le matin, à midi, & le soir : pour l'engager à manger de cette farine seule, mêlez-y un peu de son ou d'avoine, & mettez-en moins tous les jours : on ne doit mouiller la farine, tous les jours, que ce qu'on en veut donner. Pendant ce même-temps, on lui donne du foin & de bonne gerbe, & on le fait seulement promener.

MAJEUR (un) est celui ou celle qui a accompli sa vingt-cinquieme année.

MAIN-LEVÉE. C'est un Acte qui détruit une saisie ou une opposition, soit que cet Acte soit consenti par la partie, soit qu'il soit prononcé en Justice; c'est-à-dire, qu'en donnant Main-levée, on leve l'autorité de Justice, apposée sur chose saisie, & le saisi en recouvre la libre jouissance. La Main-levée qu'on donne d'une opposition, fait que les Parties peuvent passer outre, si bon leur semble.

MAÏS, ou Bled de Turquie, qu'on appelle Bled d'Espagne dans les Provinces méridionales de la France.

Un Cultivateur a trouvé, après de longues réflexions, que la méthode ordinaire de cultiver le Maïs ou Bled de Turquie, est vicieuse, & capable de ruiner les terres : animé de zele pour le bien public, il a imaginé une nouvelle maniere de cultiver cette plante. Il démontre qu'en suivant sa méthode, la récolte de ce Bled est de deux tiers de plus que par la méthode ancienne. Voici le précis des opérations que prescrit cette méthode.

L'Auteur observe d'abord que les terres les plus propres pour cultiver fructueusement cette plante, sont les terres grasses, & qui ont beaucoup de fond. On doit commencer le premier labour sur la fin du mois d'Octobre, se servir d'une grande charrue, à laquelle on attele deux paires de bœufs, afin de défoncer la terre à la profondeur de quinze à seize pouces, disposer la terre en planches, larges au moins de six pieds, herser ensuite cette terre, afin d'en diviser les mottes.

Après les grandes gelées, apporter un peu de fumier bien pourri dans le fond de ces planches, autrement dans les sillons, répandre ce fumier sur la largeur d'environ deux pieds de côté & d'autre, donner à la terre un second labour avec la même charrue & à la même profondeur, & tracer ce nouveau sillon au milieu des planches, pour jetter la terre dans le fond des premiers, & couvrir le fumier; donner un troisieme labour au 15 Mars, mais bien moins profond, & retourner la terre dans le sens qu'on l'avoit labourée la premiere fois : enfin, lorsqu'on veut semer le Bled de Turquie, il faut faire un quatrieme labour, semblable au troisieme, en jettant la terre dans le même sens.

Pour semer comme il faut cette espece de Bled, il faut choisir un beau temps, & planter toujours les grains deux à deux, ou trois à trois, dans des trous séparés, avec un plantoir, à la distance d'un pied les uns des autres; observer de faire les traces à demi-côté des sillons, & non dans le plus bas fond; prendre toute sorte de précautions pour garantir les grains semés des corbeaux & des pigeons, qui en sont friands.

Lorsque les graines sont levées, & qu'elles ont poussé deux ou trois feuilles, on doit donner un labour léger avec la houe, par le moyen duquel on applanit le fond du terrein, & on rapproche la terre des jeunes tiges; c'est ce qu'on appelle le premier binage : quinze jours après on en fait un second; un temps de petite pluie est le plus favorable pour cela; arracher en même-temps toutes les tiges ou pieds, & n'en laisser qu'un, & le plus vigoureux, ce sont ceux dont les feuilles sont le plus allongées.

Pour ne pas trop épuiser le terrein, & faire en sorte que l'année d'après on puisse y semer des Bleds plus utiles, on doit, après le second binage, labourer avec la charrue les intervalles entre les rangées de Bled de Turquie, & de maniere que l'oreille de la charrue verse la terre tout proche des pieds de ce Bled : on en fait autant quinze jours ou trois semaines après, & on prend le temps de la rosée.

Lorsque les bouquets des fleurs qui viennent au haut des épis sont passés, on casse avec la main les tiges dans le nœud qui est au-dessus du premier fruit. Quand les épis sont bien formés, & que le grain commence à paroître, ce qui arrive vers la fin du mois d'Août, on ôte toutes les grandes feuilles pendantes dès qu'elles commencent à jaunir : elles servent de fourrage aux bestiaux. Dès que le grain est entiérement jaune, il faut faire la récolte : on doit pour cela enlever les épis avec leurs graines, les voiturer dans une aire, les y dépouiller de leurs enveloppes, le serrer dans des greniers bien airés, & à l'abri des oiseaux & des insectes.

Pour conserver ce Bled plus long-temps, il ne faut le faire battre ou égrainer que lorsqu'on en a besoin, parce qu'il se conserve mieux dans son bois ou épi, qu'on nomme panouille en quelques Provinces, que de toute autre maniere : on ôte les grains en battant les panouilles avec un fléau léger. Après la récolte, on doit couper avec une serpe toutes les côtes ou tiges, & les mettre sur la terre labourée, qui est dans l'entre-deux des sillons; mais d'un côté seulement, & laisser l'autre vuide : ces côtes étant bien seches, servent de nourritures aux bestiaux pendant l'Hyver, & on les hache menu, à mesure qu'on leur en donne; ensuite il faut faire passer la charrue sur les plates-bandes qui contiennent les tronçons des tiges, pour arracher plus facilement ces tronçons : on en fait divers tas qu'on laisse sécher, après quoi on y met le feu dans le champ même, & on en éparpille les cendres sur la partie de la terre qui a produit le grain.

L'Auteur convient que la dépense de la culture, selon sa méthode, excede de seize livres par arpent la dépense de la culture ancienne; mais, en faisant la comparaison du produit, il assure avoir fait l'expérience que, dans le même espace de terre qui se cultivoit suivant l'ancien usage, il a fait la récolte du double & d'un tiers en sus, & d'un Bled infiniment plus beau & plus marchand, après l'avoir cultivé à sa maniere; qu'il a même trouvé des tiges qui avoient donné trois grosses panouilles ou épis, dont il a tiré plus de quatre mille cinq cents grains, ayant eu la curiosité de les compter; en un mot, que la quantité de grain qu'il a recueillie, en suivant sa méthode, a été communément de vingt & un setiers, mesure de Paris, par chaque arpent, tandis qu'on n'avoit recueilli que neuf setiers les années précédentes, ce qui est le double & un tiers de plus.

L'Auteur, pour faire voir l'utilité qu'on peut tirer de ce grain, expose que plusieurs curieux ont fait diverses expériences pour rendre le pain de Bled de Turquie de facile digestion. Celle qui a le mieux réussi, consiste à faire bouillir dans l'eau des grains de Bled bien mûrs presque à leur cuisson.

Ensuite de les exposer à l'air pour les faire sécher de façon à pouvoir être moulus : puis de jetter du son de froment dans l'eau qui a servi à faire bouillir ces grains, & de l'y faire bouillir; de la passer après dans un linge fin, & de pêtrir, avec cette eau blanche qui en est sortie, la farine du Bled de Turquie : il assure que cette nouvelle maniere a donné un pain excellent, d'un goût agréable, & préférable même à tous les autres pour la santé. Cette découverte est assurément un grand avantage & d'un très-grand secours pour les gens de la campagne, dans les années où il y a disette de Bled ordinaire.

MAISON DE CAMPAGNE. Les divers avantages que l'on doit trouver dans une Maifon de Campagne que l'on veut acheter, font : 1°. qu'elle foit en bon air, & dans un bon terroir; ce que l'on connoît par la fertilité & la qualité des productions qui y croiffent, par les eaux, lefquelles, pour être bonnes, doivent être fans odeur, fans aucun goût, & venir d'une fource qui ne tariffe point. 2°. L'on doit examiner fi on y trouve les principales commodités de la vie, dans une diftance raifonnable des Villes & des grands chemins, pour pouvoir facilement débiter fes denrées; fi elle eft près d'une riviere, & qu'on s'y puiffe procurer facilement du bois à brûler & du bois de charpente. 3°. Elle doit être dans une affiette agréable, c'eft-à-dire, qu'on y doit trouver des promenades, des avenues: il eft bon qu'elle foit un peu élevée, afin qu'elle jouiffe de quelque belle perfpective, & placée au milieu du domaine qui en dépend. 4°. Si elle eft bien expofée, c'eft-à-dire, au Levant ou au Midi, & non au Couchant, encore moins au Nord: le corps de logis eft plus eftimé s'il eft entre cour & jardin. 5°. Si les quatre encoignures font oppofées aux quatre vents principaux, afin que le vent faffe moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc : elle doit être hors du danger des crues d'eaux ou de rivieres; point environnée de marécages qui la rendent mal-faine. 6°. Si elle n'eft pas trop près d'une grande riviere, ou des terres de quelques grands Seigneurs.

Enfin, avant d'acheter ou de bâtir, l'Acquéreur doit s'informer foigneufement s'il n'y a point quelque Mineur à qui ce fonds pourroit appartenir, ou quelque Douairiere, ou quelque Créancier. La voie la plus fûre pour acquérir avec folidité, eft que les formalités du Décret & de la Licitation foient bien remplies, & que le temps que le Vendeur, ou fes parents ont pour retirer cet héritage, foit écoulé fans retour. *Voyez* Bâtiment.

Lorfqu'on eft dans le cas de faire bâtir une Maifon de Campagne, il y a plufieurs chofes auxquelles on doit prendre garde dans le travail des Ouvriers, afin d'y être moins trompé.

1°. A l'égard des Maçons, il faut avoir attention qu'ils aient foin de mettre les fondations fur un bon fol & nullement douteux, qu'ils les mettent de même niveau; 2°. que leurs Garçons, ou autres qui travaillent à la tâche, ne laiffent point de vuide entre les matériaux, qu'ils n'emploient pas les pierres avec leur bouzin, qu'ils ne coupent pas le gros mur pour y faire paffer les tuyaux de cheminée fous prétexte d'éviter les faillies que font les tuyaux, qu'ils ne mettent pas une trop grande quantité de mortier, pour s'épargner la peine de garnir le mur de moilon : voir fi les murs de cloifon, remplis de plâtre, font bien lattés.

À l'égard des Charpentiers, prendre garde qu'ils ne mettent pas de mauvais bois dans les endroits où le plâtre couvrira le bois, ou qu'ils n'en mettent une plus grande quantité qu'il n'en faut, lorſqu'on a fait le marché au cent. Il n'eſt nullement avantageux pour celui qui fait bâtir de faire un marché à la toiſe.

À l'égard des Couvreurs, on eſt beaucoup plus trompé dans les réparations & les recherches que dans les ouvrages neufs : ainſi on doit prendre garde qu'ils ne mettent de vieilles tuiles dans le milieu du comble, & les neuves dans la bordure, ſur-tout quand on toiſe aux Us & Coutumes, parce que par-là les plâtres ſe toiſent par-tout, & qu'ils ſe paient ſur le même pied de la tuile, autour de laquelle ils ſont mis : à l'égard des Menuiſiers, il faut prendre garde qu'ils ne mettent de mauvais bois, tel que celui qui eſt plein d'aubiers, ou qui eſt verd ou échauffé.

À l'égard des Serruriers, avoir attention qu'ils ne fourniſſent de mauvais fers & moins péſants qu'ils ne le mettent dans leur mémoire, ou qu'ils ne fourniſſent de vieilles ferrures, quoiqu'ils les donnent pour neuves.

À l'égard des Carreleurs, voir s'ils ne donnent pas du carreau mal cuit, s'ils ne le poſent pas ſur la pouſſiere au lieu de le poſer ſur le plâtre pur.

Ainſi, pour être moins trompé, on doit d'abord, à l'égard de la charpente, regler le toiſé ſur la longueur des bois, ce qu'on appelle *Toiſé de bout-avant*, & ne pas ſe ſervir du toiſé aux Us & Coutumes; 2°. fixer la quantité des bois qui entreront dans les combles, les planchers, les cloiſons, leur groſſeur différente, & la diſtance qu'il doit y avoir entre eux.

À l'égard des Couvreurs, convenir que l'ouvrage ſera toiſé quarrément de bout-avant, ſans y comprendre les plâtres, les ſolins, les égoûts, &c. mais à Paris, & dans les endroits un peu notables, les Ouvriers travaillent à la toiſe. *Voyez* Toiſé.

Les Maçons, les Charpentiers, les Couvreurs, ſont garants de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils ſont achevés quand ils ſont d'une matiere ſolide, & pendant ſix ans quand l'ouvrage eſt d'une matiere médiocre. Les Architectes ſont pareillement aſſujettis à cette garantie pour les ouvrages qu'ils entreprennent en leurs noms; mais cette garantie n'a pas lieu dans les cas fortuits, comme le tonnerre, les inondations, les tremblements de terre, les ravages de la guerre, les vents extraordinaires qu'on appelle ouragans.

MAL d'aventure, ſorte d'abcès. Remede pour le faire mûrir & ſuppurer. Faites fondre une once de poix de Bourgogne, & l'incorporez avec quatre onces de térébenthi-

ne, remuant hors du feu jufqu'à ce que le tout foit froid.

Ou faites mourir un ver de terre dans du vin blanc : entortillez-le autour du mal, mettez un linge par-deffus qui le retienne, & l'y laiffez un jour & une nuit.

MAL CADUC. *Voyez* Épilepfie. Les perfonnes fujettes au Mal caduc doivent s'abftenir de toutes fortes de chofes qui peuvent attaquer la tête, comme le vin, &c. ne point regarder les èaux qui coulent avec impétuofité, les roues de moulins, & autres chofes qui troublent l'imagination : elles doivent boire du fuc de gouffes d'ail pilées, ou de celui de rue; on peut encore leur faire prendre, pendant trois matins, à jeun, & de deux jours l'un, des pilules compofées de trois dragmes d'agaric, & d'une dragme de *gutta gummi*, & leur donner un bouillon deux heures après.

MAL DE CÔTÉ. *Voyez* Côté.

MAL du cerf. (le) Maladie des chevaux, eft un rhumatifme qui leur tient les machoires & le cou fi roides, qu'ils ne peuvent les mouvoir, pas même pour manger : les yeux leur tournent ; ils ont par intervalle de grands battements de flanc & de cœur; tout leur corps eft roide; & fi le rhumatifme eft univerfel, ils courent grand danger de mourir : la caufe de ce mal vient d'avoir paffé d'une grande chaleur à un grand froid.

Les remedes à ce mal font de tirer du fang au cheval malade à plufieurs reprifes, de lui donner des lavements ramollitifs foir & matin, de laiffer devant lui pour nourriture du fon détrempé avec beaucoup d'eau, de lui frotter tout le tour du col & des mâchoires avec de l'effence de térébenthine & de l'eau-de-vie bien battues enfemble, afin de rechauffer les mufcles refroidis : s'il a tout le corps entrepris, on lui frotte les reins avec l'onguent d'althæa & l'efprit de vin, & on le couvre bien.

MAL de Dents. *Voyez* Dents.

MAL d'Enfant. *Voyez* Accouchement.

MAL de feu, ou Mal de tête. Maladie des chevaux : on la connoît quand le cheval quitte l'avoine. Saignez-le aux temples, & ufez des remedes qui font dans les maladies du dégoût ; on peut y ajouter celui-ci. Prenez demi-once d'Angélique en poudre, demi-once d'affa fœtida en poudre : mettez le tout dans un nouet de toile, attachez-le au maftigadour ; mettez-lui le maftigadour deux heures, puis lui ôtez, & laiffez-le manger une couple d'heures ; remettez autant de temps le maftigadour ; le cheval jettera beaucoup de glaires, qui lui déchargeront la tête.

MAL de Mere, ou Paffion hyftérique. On a donné ce nom à cette maladie des femmes, parce qu'on croit qu'elle eft caufée par des vapeurs qui s'élevent de la matrice, & qui empêchent la refpiration. Les odeurs fortes font très-pro-

pres pour appaiſer ce mal, comme ſont celles du caſtoreum, des cornes & des plantes brûlées.

Remedes contre ce mal. Prenez deux onces de ſemence de bardane, une once de cannelle, trois grains de muſc; réduiſez-le tout en poudre, & donnez-en à la malade le poids d'une dragme détrempé dans du vin blanc, mais ſeulement dans le temps de l'accident.

Ou bien, prenez une once de racine de coulevrée, faites-la bouillir dans du vin blanc; faites-en boire à la malade le ſoir en ſe couchant trois fois la ſemaine, & continuez pendant un an.

MAL de tête. Lorſqu'il eſt conſidérable, il y a toujours de la fievre. *Voyez* Fievre.

MALADIES. Les Maladies viennent du dérangement ou de la corruption de quelque organe du corps, ou de la diſtribution irréguliere du ſang dans les parties qui en ont beſoin. On trouve, dans le cours de cet Ouvrage, divers remedes pour les Maladies les plus ordinaires, auxquelles les hommes & les animaux ſont ſujets.

Quand l'Hyver eſt bien froid, les maladies regnantes ſont des pleuréſies, des péripneumonies, des léthargies, des toux, des douleurs de poitrine, des vertiges, des apoplexies: toutes ces maladies ſont cauſées par la denſité des liquides & la contraction des fibres. Quand l'Hyver eſt tempéré & humide, les Maladies ſont d'un caractere différent, telles que les fievres ardentes, les hémorragies par le nez, des toux ſeches ſans expectoration; ce ſont des effets du relâchement des fibres, de l'abondance des liquides; ainſi elles demandent une méthode curative différente des autres.

Les Maladies du Printemps, quand il eſt dans l'ordre de la nature, ſont le retour des attaques des Maladies invétérées, comme vapeurs, mélancolie, épilepſie, maux de gorge, peſanteur de tête, dartres, puſtules, rougeoles, petites véroles, & autres Maladies de la peau occaſionnées par la tranſpiration qui cherche à ſe rétablir.

Les Maladies de l'Été ſont les fievres continues, ardentes, tierces, quartes, malignes & putrides, cours de ventre, ſueurs colliquatives. Elles ſont cauſées par l'acrimonie putride que contractent les fluides par la chaleur de l'atmoſphere: les boiſſons rafraîchiſſantes & acides ſont le remede le plus efficace, ſelon les plus habiles Médecins, & ils n'ordonnent la ſaignée que lorſque le ſang ne donne pas des ſignes de diſſolution: ils ont ſoin d'évacuer avec les émétiques, ou avec les purgatifs ſagement adminiſtrés.

Les Maladies de l'Automne ſont les fievres quartes, les hydropiſies, les phthiſies, les dyſſenteries, les douleurs aux cuiſſes & aux hanches, les eſquinancies, les mélancolies; d'où l'on a droit de conclurre que l'Automne eſt la plus dan-

gereuſe de toutes les ſaiſons, parce que la tranſpiration inſenſible eſt trop diminuée par les froids.

Lorſque ces maladies proviennent de la même cauſe que celles de l'Été, elles exigent les mêmes remedes, c'eſt-à-dire, qu'on emploie les délayants ou les purgatifs, ſelon la nature de la Maladie.

MALADIES chroniques cauſées par l'obſtruction des viſceres, ou par un ſang trop épais.

Remede. Prenez des racines de chicorée ſauvage, de patience ſauvage, de polypode de chêne, ratiſſées & coupées par tranches, de chacune une demi-once; des feuilles d'aigremoine & de chicorée ſauvage, une demi-poignée de chacune : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte; retirez la cruche du feu, & faites-y infuſer chaudement, pendant quatre heures, une once de ſéné mondé, une demi-once de ſel de glauber, un demi-gros de la ſemence d'anis. Paſſez la liqueur par un linge avec légere expreſſion, & ajoutez-y deux onces de ſirop de fleurs de pêcher.

Partagez le tout en ſix verres, à prendre tiedes en deux jours, trois dans chaque matinée, de deux en deux heures, & un bouillon léger entre chaque verre : que ſi cet apozeme purge trop abondamment, on ſe contentera de deux verres, & on les prendra en trois jours.

On peut encore réduire toutes les doſes à la moitié, & en faire une eſpece de tiſane royale, pour ſe purger en un ſeul matin en trois verres. *Voyez* Hypocondriaque.

Le meilleur moyen, & le plus ſimple pour ſe garantir des Maladies chroniques, c'eſt l'exercice. Les Médecins habiles ont donné des regles ſur la maniere de faire cet exercice : 1°. il faut exercer ſon corps avant que de prendre des aliments, & après que la digeſtion en eſt faite; 2°. les exercices ne doivent pas être trop prolongés, ils ne doivent être continués que juſqu'au commencement d'une douce ſueur ou d'une légere laſſitude; 3°. il faut y accoutumer le corps inſenſiblement : il faut les recommencer tous les jours autant qu'il eſt poſſible; il ſeroit utile de ne les prendre qu'après avoir purgé le bas ventre. *Voyez* Obſtruction des viſceres.

MALADIE des Beſtiaux. Préſervatif ou remede pour prévenir la Maladie des beſtiaux, lorſqu'on s'apperçoit qu'elle regne déja dans le voiſinage. Prenez de l'éthiops minéral, composé avec deux parties de fleur de ſoufre, & une de mercure crud bien frottées, juſqu'à ce que tout le mercure ait diſparu, & de l'antimoine crud réduit en poudre très-fine, de chacun trois dragmes pour la plus foible doſe, & quatre pour la plus forte; une demi-once de thériaque de Veniſe, & une dragme & demie de corne de

cerf calcinée & réduite en poudre; mêlez le tout ensemble, & le pêtriſſant avec de bonne farine & du lait nouveau, faites-en une boulette que vous donnerez en une doſe pour une bête formée, lorſqu'elle a l'eſtomac vuide, & pendant douze à quinze jours; mais on ne doit pas uſer de ce remede lorſque la bête eſt manifeſtement attaquée de la maladie. Il ne faut pas s'allarmer ſi les vaches, après avoir pris ce remede, perdent l'appétit & leur lait; car l'un & l'autre reviennent au bout de quelques jours. On doit ſurſeoir les remedes, lorſque la bête eſt attaquée d'un flux de ventre violent. *Journ. écon.* 1758.

MALADIE des chevaux. Quoiqu'on ait indiqué dans cet Ouvrage les différentes Maladies des chevaux, il eſt bon de ſavoir qu'il y a des ſignes auxquels on peut connoître qu'un cheval eſt malade : ces ſignes, il eſt vrai, s'étendent ſouvent à des maladies différentes; mais ils ne méritent pas moins attention, & ils donnent lieu d'aller au-devant du mal en obſervant de plus près le cheval malade, pour trouver quelle peut être la cauſe de ſon mal. Voici quelques-uns de ces ſignes : la tête penchée, l'œil triſte environné de larmes, les oreilles froides, le poil hériſſé aux flancs, le battement de ces mêmes parties, s'il chancelle en marchant, & qu'il piſſe ſans écarter les jambes, comme il fait ordinairement, lorſqu'il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, &c.

MALANDRES & SOLANDRES, maladies des chevaux. Les Malandres ſont des crevaſſes qui prennent au pli du genouil, dont il découle des eaux rouſſes qui cauſent de la douleur à un cheval, & le font boiter. Les Solandres ſont à peu près le même mal; il eſt plus rare & plus à craindre. Ces humeurs attaquent le jarret & les jambes, & les pourriſſent par leurs mauvaiſes eaux : on ne doit pas compter de guérir entiérement les uns, ni les autres; mais on doit uſer de remedes qui adouciſſent l'humeur. Un des meilleurs eſt de mêler de l'huile de lin avec de l'eau-de-vie par égale quantité, l'agiter juſqu'à ce que la matiere ſoit blanche, & en graiſſer la partie affligée tous les jours. Ce remede appaiſe la douleur & empêche l'enflure : le ſavon noir, l'huile de noix ſont encore de bons remedes, l'un après l'autre.

MAMELLES, (engorgement & inflammation des) aux nouvelles accouchées, pour s'être expoſées trop tôt à l'air froid.

Remede. Prenez des feuilles de pariétaire, une poignée; pilez-les en y mêlant peu à peu de la mie de pain bien émiée, deux onces : faites-en un cataplaſme avec une ſuffiſante quantité d'huile de lys ou de camomille, & que l'on renouvellera, s'il en eſt beſoin.

MAMELLES enflées. Remede. Prenez une livre de bon miel, douze jaunes d'œufs & une chopine de vin : battez le tout ensemble dans une terrine l'espace d'un demi-quart d'heure, puis mettez-le dans une chaudiere pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne sorte par-dessus, le remuant continuéllement : faites-le bouillir jusqu'à ce que le vin soit consommé, c'est-à-dire, pendant une bonne heure. Etant refroidi, faites-en une emplâtre un peu épaisse sur du papier brouillard, & appliquez-la sur la Mamelle, lorsqu'on voit qu'elle est prête à jetter. Ce remede l'ouvre en peu de temps & la guérit : elle est pareillement bonne aux abscès des genoux, aux plaies & aux ulceres.

Si les Mamelles sont écorchées, la poudre de gomme adragant est un remede assuré.

MANDRAGORE. Plante qui est de deux especes, l'une mâle, l'autre femelle. La premiere a des feuilles de bête : ses pommes, comme celles du cormier tirant sur le jaune ; elles provoquent le sommeil : la femelle a ses feuilles noires, ses pommes comme des cormes, mais pâles ; elle est sans tige comme le mâle. La Mandragore s'emploie extérieurement dans la douleur des yeux & dans les tumeurs dures. Elle se donne rarement par la bouche.

MANNE. Grains composés de suc visqueux de certains arbres, & de la rosée du matin que l'on trouve sur leurs feuilles, sur-tout celles du frêne. La plus estimée est celle qui vient de la Calabre : elle doit être blanche & un peu jaunâtre, nette, un peu grasse, d'un goût doux & fade. La Manne est plus chaude que froide : elle adoucit la gorge, la poitrine, purge la bile & les humeurs séreuses.

On la dissout dans du bouillon ou dans quelque autre décoction : on y ajoute quelque chose de rafraîchissant, comme le tamarin. La dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces & demie : elle corrige l'acrimonie du séné ; on peut dire qu'elle est le purgatif le plus usité.

MANNEQUIN. Est un ouvrage d'osier où l'on met certaines choses qu'on veut transporter, où dans lesquels on plante des arbres : les Mannequins sont plus petits que les mannes ; celles-ci sont faites différemment. On éleve des arbres en Mannequin pour regarnir avec plus de facilité les places vuides ; on met ces Mannequins en terre : on y met au fond quatre doigts de bonne terre, & ensuite l'arbre, après en avoir étêté la tige & les racines, comme pour planter à demeure ; on arrange les racines, & on les couvre de terre : l'arbre y fait sa pousse, & quand on en a besoin, on découvre la terre autour, & on enleve l'arbre avec le Mannequin, & on le met dans le trou qu'on lui a préparé : on le couvre de bonne terre, & on le garantit des froids par quelque paillasson.

MANOIR. (principal) On appelle ainſi le Château, ou Maiſon, qui eſt deſtiné dans un fief pour ſervir d'habitation au Seigneur féodal. Dans la ſucceſſion d'un fief en ligne directe, le principal Manoir appartient à l'ainé par droit d'aineſſe : c'eſt au principal Manoir du fief dominant que les Vaſſaux ſont obligés de faire la foi & hommage à leur Seigneur, pour les fiefs qu'ils tiennent de lui.

MAQUE ou MÂCHOIRE, inſtrument pour briſer le chanvre. C'eſt une eſpece de petit banc compoſé de deux pieces de bois, creuſées de maniere qu'elles s'emboitent l'une dans l'autre au moyen d'une cheville. Celle de deſſus eſt mobile, & en la levant, on la rabat ſur celle de deſſous.

MAQUEREAUX. Poiſſons de Mer que l'on mange frais au mois d'Avril. Maniere de les apprêter : fendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre ſel avec de l'huile, menu ſel & poivre : enveloppez-les dans du fenouil, faites-les griller, puis faites une ſauce avec beurre roux, fines herbes hachées, muſcade, ſel, fenouil, capres, filet de vinaigre; ou bien, on peut la faire avec du beurre roux, perſil frit, ſel, poivre & vinaigre : on peut encore les accommoder à la Maître-d'Hôtel, & étant grillés, on met dans le corps du beurre mêlé avec perſil & ciboule hachés, ſel, gros poivre, &c.

MARAIS. On appelle Marais de grands eſpaces de terre remplis d'eau qui y croupit, & de grandes herbes comme les joncs, les roſeaux, &c.

Les Marais ont leur utilité : on peut, par quelques travaux, fertiliſer les plus ingrats; on peut en faire des Étangs : on fait arracher pour cela les racines, & on y pratique des rigoles & des levées convenables : on peut auſſi les deſſécher par des tranchées & des ſaignées, pour en faire des jardins ou des prés. Les Marais produiſent des joncs, des roſeaux, & autres herbes groſſieres dont on fait tirer profit à la campagne, comme pour faire des couvertures des étables, des chaumieres : on en fait des cabas, &c.

MARAIS SALANTS. On appelle ainſi les Marais où le ſel marin ſe fait de l'eau de la mer qui les baigne.

MARBRE. Sorte de pierre fort dure, fort polie & difficile à tailler. Le Marbre ſert d'ornement aux cheminées, on en fait des chambranles, on en couvre les commodes & les conſoles; mais comme il eſt coûteux, & qu'à la campagne on ne ſe ſoucie pas d'ornements ſi recherchés, bien des gens ſe ſervent d'une eſpece de maſtic qui contrefait fort le marbre. Ce maſtic eſt compoſé du gypſe, qui n'eſt pas une pierre à plâtre, mais une eſpece de gros talc, ou pierre brillante que l'on trouve parmi les pierres à plâtre; on la fait calciner au four, on la broie dans un mortier, on la paſſe au tamis, & on l'emploie avec de l'eau collée

ou de la colle de parchemin fondue : on y mêle les couleurs qu'on veut, & alors que le tout est sec, on le polit avec une pierre-ponce & une peau de bœuf pour le rendre luisant.

MARC. Poids en usage pour peser l'or & l'argent. Le Marc est composé de huit onces, l'once de huit gros, le gros de trois deniers, le denier de vingt-quatre grains.

Marc de Raisin. C'est ce qui reste du raisin après avoir été foulé : on l'appelle rapé en quelques Provinces.

MARCASSINS. On appelle ainsi les petits de la Laye & du Sanglier.

MARCHANDS ET NEGOCIANTS (les) sont tous ceux qui font profession d'acheter pour revendre, afin de tirer du profit par leurs Négociations. Ils sont contraignables par corps pour le fait de Billets & Lettres de change, & soumis à la Jurisdiction Consulaire. Les Marchands n'ont qu'un an pour demander ce qui leur est dû, pour raison des marchandises par eux fournies à des particuliers, à moins qu'il n'y ait un compte arrêté par les Débiteurs. A l'égard des petits Marchands & des Artisans, ils n'ont que six mois; mais cette exception n'a pas lieu de Marchand à Marchand. Les Livres de Marchand font foi entre eux en Justice, quand il n'y a point de preuve contraire qui résulte du régistre de l'autre Marchand. Entre Marchands & Négociants associés, ils sont tous obligés solidairement; mais un particulier, qui n'est point Marchand, & qui ne se mêle point des affaires du négoce pour tirer du profit de la marchandise ou de l'argent, n'est point justiciable des Consuls, ni sujet à la contrainte par corps pour raison d'aucun Billet, soit au Porteur, soit à ordre, valeur reçue, ou en marchandises : il n'y a que les Lettres de change qui puissent soumettre à la Jurisdiction consulaire & à la contrainte par corps.

MARCOTTES (les) sont des jeunes branches, belles & fortes, dont on fait choix pour marcotter une plante. Pour cet effet, on fend une de ces branches par le milieu jusqu'auprès d'un nœud : on a soin de tenir l'incision ouverte avec un petit morceau de bois, puis on la couche à terre & on la couvre de quelques pouces de terre, ou si elle court risque de se rompre en l'abaissant, on la fait rentrer dans un petit panier que l'on remplit de bonne terre & qu'on pend à quelque branche. Lorsque la Marcotte a pris racine, on la coupe & on la transplante : on doit la bien couvrir de terre, l'arroser, & elle devient une plante annuelle.

MARÊCHAL FERRANT. L'art du Marêchal pour bien ferrer les Chevaux, consiste principalement à entretenir le pied des chevaux dans l'état où il est, lorsqu'il est ré-

guliérement

guliérement beau, & d'en réparer les défectuosités, lorsqu'il peche dans sa forme & dans quelques-unes de ses parties. *Voyez* Pied des Chevaux.

MANIERE dont un Marêchal doit ferrer un pied naturellement beau. 1°. Il doit blanchir simplement la solle; c'est-à-dire, n'en couper que ce qu'il en faut pour découvrir la blancheur naturelle : enlever le superflu des quartiers, observant d'y laisser de quoi brocher : ouvrir le talon, en penchant le boutoir en dehors, & non en creusant; les abattre de maniere que le pied étant à terre, l'animal soit dans une juste position; couper le superflu de la fourchette; ouvrir la bifurcation jusqu'à l'épanchement d'une espece de sérosité, & non jusqu'au sang; maintenir par le fer, comme par la parure, le sabot dans la configuration qu'il avoit.

2°. Ajouter à ce pied un fer qui l'accompagne dans toute sa forme, qui ne soit, ni trop, ni trop peu couvert, ni trop léger, ni trop pesant, qui ait la même épaisseur aux éponges qu'à la pince, & qui en ait quelques lignes de plus à la voûte qu'à cette derniere partie.

3°. Il doit étamper un peu plus gras en dehors qu'en dedans; il faut qu'il y ait quatre étampures de chaque côté, avec une distance marquée à la pince pour séparer celles de chaque branche. Ces étampures ne doivent être, ni trop grosses, ni trop maigres, que le fer au talon ne soit point séparé du pied, que les éponges ne débordent que proportionnément à sa forme, & que l'on apperçoive enfin, pour la grace du contour & de l'ajusture, une simple élévation tout autour de ce fer, depuis la premiere étampure jusqu'à la derniere, en passant sur la pince.

Nous avons dit qu'il faut pencher le boutoir en dehors pour ouvrir les talons, ou pour les parer à plat. La plupart des Maréchaux trouveront que cette méthode est totalement contraire à leur pratique ordinaire; mais on ne doit pas s'en inquiéter. Toujours guidés par une fausse routine, & jamais par le raisonnement, ils ne cessent de creuser au lieu d'abattre, c'est-à-dire, qu'ils coupent continuellement la portion de l'ongle qui se trouve entre la fourchette & le talon; en sorte qu'au moment où ils croient ouvrir cette partie, ils la resserrent de plus en plus : &, en effet, dès qu'ils enlevent l'appui qui étaie & qui sépare le talon & la fourchette, les parois extérieurs de l'ongle n'étant plus gênés, contenus, & n'ayant plus de soutien, se jettent & se portent en dedans, d'autant plus aisément, que le tissu de la corne est tel qu'il tend toujours à se contracter : delà une des causes fréquentes de l'encastelure; & c'est ainsi que le plus beau pied devient difforme, quand il est livré à des mains ignorantes. *Diction. encyclop.*

MARGUERITE. Plante qui croît dans les prés : on en cultive dans les jardins, dont les fleurs sont de diverses couleurs. La cultivée à fleur rouge est un bon vulnéraire pour résoudre le sang coagulé, pour les plaies & les contusions.

Les Marguerites se multiplient de plant enraciné : on s'en sert volontiers dans les parterres au lieu de gazons ; leur émail est un agréable coup d'œil.

MARI. Puissance ou autorité du Mari : elle ne consiste pas seulement dans un simple respect & déférence de la part de la femme, mais dans une sorte d'autorité que le Mari acquiert sur sa femme & sur ses biens du jour de la célébration du mariage, en sorte que la femme ne peut valablement s'obliger, si elle n'est autorisée de lui ; autrement les obligations qu'elle contracteroit seroient nulles.

MARIAGE (le) est un Contrat civil, (& en même-temps un Sacrement de la Loi nouvelle) par lequel l'homme & la femme sont joints d'un lien indissoluble, qui ne se peut dissoudre que par la mort de l'un des deux. Le consentement des conjoints, donné selon les Loix de l'Etat, est ce qui constitue le Contrat civil ; ainsi le Contrat par écrit n'est pas d'une nécessité absolue, quoiqu'il soit toujours plus avantageux aux Parties d'en faire un, parce qu'on y peut mettre les clauses qu'on veut, & qu'il y a d'ailleurs des dispositions qu'on pourroit faire, qui ne sont pas suppléées par la Coutume.

Lorsqu'il n'y a point de Contrat par écrit, & que le Mariage a été une fois valablement célébré, les deux conjoints ne peuvent plus faire de Contrat ; car il ne leur est plus permis de changer celui que la Coutume a fait à leur défaut, à moins que l'un des deux ne fût mineur, & qu'il se trouvât fort lésé par le défaut du Contrat. Le Contrat étant signé, il n'est plus permis de rien changer, si ce n'est par des actes séparés, signés par les personnes qui y ont assisté. Ainsi toutes contre-lettres contre les Contrats de Mariage, faites hors la présence des parents, sont nulles. Les Contrats de Mariage sont susceptibles de toute sorte de clauses ; mais il y en a qui sont ordinaires dans une Coutume, & extraordinaires dans une autre.

Les clauses ordinaires des Contrats de Mariage faits en Pays coutumier, sont : 1°. la stipulation ou exclusion de communauté ; 2°. la constitution de la dot ; 3°. la stipulation des propres & l'ameublissement ; 4°. que l'enfant marié laissera jouir le survivant de ses pere & mere de sa part des effets de la communauté, & qu'il ne pourra lui demander compte ni partage ; 5°. le douaire ; 6°. le préciput, habitation, bagues & joyaux ; 7°. la faculté accordée à la femme de renoncer à la communauté, & de reprendre ce qu'elle

a apporté, le remploi des propres aliénés; 8°. l'indemnité des dettes où la femme s'est obligée.

Dans les Pays de Droit écrit, les clauses ordinaires sont, la constitution de dot, l'augment de dot, les bagues & joyaux.

Les clauses extraordinaires sont indéfinies, & n'ont point de nombre certain; il suffit de dire qu'on peut les réduire à quatre, savoir : les donations de toute nature, les institutions & substitutions contractuelles, les rénonciations, &c.

On appelle articles de Mariage, les clauses dont les futurs époux conviennent, & qui doivent servir de base aux conventions portées par le Contrat de Mariage; car ce Contrat doit se faire conformément à ces articles : ainsi il faut qu'ils soient auparavant agréés de part & d'autre. Voilà pourquoi les Parties se communiquent ces articles, pour les examiner à loisir. Lorsque ces articles sont signés, l'une des Parties peut obliger à la célébration celle qui refuseroit, sous peine de dépens, dommages & intérêts.

On compte cinq conditions requises pour la validité d'un Mariage : 1°. le consentement des pere & mere, ou celui des tuteurs ou curateurs pour le Mariage des mineurs. Les enfants, dont les pere & mere sont hors du Royaume, peuvent contracter Mariage, s'il leur est impossible d'avoir leur consentement : à ce défaut, ils doivent avoir celui de leurs tuteurs; & s'ils sont hors d'âge d'en avoir, ils doivent avoir celui de leurs parents ou alliés; & à leur défaut, de leurs amis ou voisins; le tout conformément à la Déclaration du Roi, du 6 Août 1686. A cet effet, il doit être fait devant le Juge Royal, le Procureur du Roi présent, une assemblée de six des plus proches parents ou alliés, tant paternels que maternels; & à leur défaut, de six amis ou voisins, pour donner leur avis ou consentement, s'il y écheoit, dont il doit être fait mention dans le Contrat de Mariage, qui doit être signé d'eux; 2°. la proclamation des trois bans, en la Paroisse de l'un & de l'autre Conjoints, faite un jour de Dimanche ou de Fête; 3°. l'assistance de quatre témoins dignes de foi, & domiciliés, lesquels doivent certifier bien connoître ceux qui veulent se marier, s'ils ne sont pas connus du Curé; 4°. la bénédiction nuptiale du Curé ou du Vicaire de l'un des Conjoints. Au reste, le temps suffisant pour acquérir domicile dans une Paroisse, à l'effet d'y pouvoir contracter Mariage, est au moins de six mois, à l'égard de ceux qui demeuroient auparavant dans une autre Paroisse de la même Ville, ou du même Diocese, & d'un an pour ceux qui demeuroient auparavant dans un autre Diocese; 5°. il faut qu'il n'y ait aucun empêchement au Mariage qui en cause la nullité, ni même une opposition. Le défaut de l'une de ces conditions emporte nullité de Mariage; excepté, 1°. celle des trois bans, dont on peut ob-

tenir dispense : bien plus, l'omission de la publication des bans ne fait pas déclarer nul un Mariage contracté entre majeurs; 2°. excepté qu'on n'ait obtenu dispense de l'empêchement, même dirimant; 3°. excepté qu'on n'eût obtenu, de l'Evêque ou du Curé, la permission de se marier dans une autre Eglise que sa Paroisse. Les Juges d'Eglise sont seuls compétents pour connoître des causes du Mariage, par rapport à leur validité; mais ils ne peuvent point connoître, ni prononcer sur la séparation de corps & de biens des maris d'avec leurs femmes, ni sur les conventions matrimoniales: ainsi, après avoir déclaré les promesses du Mariage nulles, ils renvoient les Parties devant le Juge ordinaire. Les Juges séculiers peuvent néanmoins connoître indirectement des causes du Mariage, comme lorsqu'il s'agit de rapt, par la voie criminelle, ou des choses temporelles qui résultent du Contrat de Mariage.

Comme on vient de parler des empêchements, il est bon de savoir qu'il y en a de deux sortes : les uns empêchent qu'on ne puisse contracter Mariage sans crime; mais ils n'empêchent pas la validité du Mariage; c'est ce qu'on appelle empêchements empêchants : la connoissance de ces sortes d'empêchements regarde les Casuistes. Les autres empêchements sont appellés dirimants : ceux-ci sont plus forts; car ils rendent le Mariage nul, & empêchent que le Sacrement n'ait son effet : voici les principaux empêchements de cette espece. 1°. Le bas âge; car il faut que ceux qui se marient soient en état d'avoir des enfants : les mâles ne peuvent se marier qu'à quatorze ans, les filles à douze; la vieillesse n'est point un empêchement. 2°. La parenté jusqu'au quatrieme dégré, suivant le Droit Canon que l'on suit en cette matiere : mais ceux qui sont au quatrieme degré peuvent obtenir dispense de leur Evêque pour se marier; on en obtient aussi de la Cour de Rome pour le troisieme degré; mais pour le second, elles sont très-rares. 3°. La bigamie, c'est-à-dire, d'être marié avec un autre; car il est défendu d'avoir deux maris, ou deux femmes en même-temps, à peine de nullité du second Mariage, & de punition exemplaire. 4°. La Profession, ou l'engagement dans les Ordres sacrés de Sous-Diaconat, Diaconat & de Prêtrise. 5°. La mort civile causée par le bannissement à perpétuité, ou par la condamnation aux Galeres perpétuelles, & celle de mort prononcée contre les absents, n'empêchent pas l'effet du Sacrement; mais le Contrat de Mariage de ces personnes ne produit aucuns effets civils, & leurs enfants ne sont point considérés comme des enfants légitimes : mais si l'un des Conjoints est dans la bonne foi, c'est-à-dire, s'il a ignoré l'empêchement, le Mariage à tous ses effets, tant à son égard, qu'à l'égard des enfants qui en sont nés, à

moins que l'empêchement ne vienne d'une ignorance qui ne feroit pas excufable.

Les Mariages clandeftins, c'eft-à-dire, ceux qui demeurent cachés pendant toute la vie de l'un des Conjoints, ne produifent aucuns effets civils : il faut, pour les rendre publics, qu'ils foient précédés de publication des bans, & célébrés avec les formalités requifes. Les Mariages faits à l'extrêmité de la vie avec une concubine, ne produifent auffi aucuns effets civils.

Le Mariage doit être célébré en préfence du propre Curé de l'un des futurs Conjoints; l'ufage a voulu que ce fût en préfence du Curé de l'époufe : il ne doit l'être qu'après la publication des bans, & en préfence de témoins dignes de foi. Un Curé ne peut pas marier des perfonnes qui ne font pas de fa Paroiffe, s'il n'en a une permiffion par écrit de leur propre Curé, ou de l'Évêque Diocéfain. Pour obvier aux fraudes, tout Curé, ou Prêtre commis, doit s'informer avec foin du domicile des Parties, de leurs qualités, & s'en faire certifier par le témoignage de trois ou quatre témoins dignes de foi. La célébration du Mariage fe prouve par l'extrait du Regiftre des Mariages; & fi le Regiftre eft perdu, par d'autres titres & témoins.

MARINADE. On appelle ainfi une fauffe dans laquelle on met tremper les chofes que l'on veut relever. Par exemple, une Marinade de poulets, fe fait avec du jus de citron, verjus ou vinaigre, fel, poivre, cloux, ciboule, laurier. On laiffe dans cette fauffe, l'efpace de trois heures, des poulets par quartiers; enfuite on fait une pâte avec de la farine, du fel, & de l'eau & un œuf, le tout bien délayé; on y met un morceau de beurre fondu, on bat le tout dans une cafferole; on trempe les poulets dans cette pâte, & on les fait frire dans du fain-doux.

On marine des côtelettes de veau dans une fauffe de la même forte; puis on les égoutte, ou dans une pâte comme ci-deffus, ou bien on les farine fans pâte, & on les fait frire dans la poële.

MARJOLAINE. Plante odoriférante : on en fait des bordures dans les potagers. Il y a la grande & la petite : la grande pouffe des tiges à la hauteur de trois pieds, fes tiges font rougeâtres, & fes fleurs en gueule; on cultive la petite dans les pots, & à l'ombre. L'une & l'autre fe multiplient de femence & de plant enraciné en Avril. Elle eft tendre à la gelée; la graine en eft petite, de couleur brune & marquée de blanc.

MARMELADE. *Voyez* Abricots.

MARMENTEAUX. On appelle ainfi les bois qui font autour d'une maifon, ou d'un parterre, pour y fervir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point.

MARNE (La) eſt une moëlle terreſtre, ou pierreuſe. On a droit d'inférer qu'il y en a dans les endroits où la charrue fait remonter une terre griſe & ſablonneuſe, ou bien dans ceux où l'on trouve une terre argilleuſe, ſtérile, mais graſſe, ou même de la pierre de chaux, ſur-tout ſi ces pierres ſont friables & graſſes. Il y a de la Marne ſablonneuſe, d'autre argilleuſe, d'autre pierreuſe : toutes ces eſpeces s'accordent en ce qu'elles ſont fort peſantes. L'argilleuſe ne ſe trouve ordinairement que par lits répandus çà & là : celle qui eſt bleue eſt meilleure que la jaune. La Marne argilleuſe doit reſter expoſée à l'air, au moins un an, avant que de l'employer. Il faut quinze à vingt charretées de Marne pierreuſe ou argilleuſe pour un arpent; on la met par tas pendant quelque temps : à l'égard de la ſablonneuſe, il n'en faut que cinq ou ſix, & on la répand également. La Marne eſt de beaucoup de durée, & le terrein, qui en eſt couvert, ſe reſſent de ſa vertu pendant vingt-quatre à trente ans. La marne échauffe & adoucit la terre, & ne convient qu'à un terrein froid & humide.

Selon Mr. *du Hamel*, on doit employer une moindre quantité de la Marne blanche, qui eſt celle où il ne ſe trouve point de cailloux, que de celle qui eſt propre à faire de la chaux. On en doit employer trente à trente-cinq tombereaux pour marner un arpent de cent perches quarrées, la perche de vingt-deux pieds; il en faut un quart de plus pour la ſeconde. Le tombereau doit contenir dix-huit boiſſeaux; on meſure la Marne comble : il en faut moins dans les terres légeres & caillouteuſes que dans les fortes. Il y a des perſonnes qui ſont d'avis de n'en répandre d'abord que la moitié de ce qu'on juge que le terrein en peut porter, & répandre l'autre moitié cinq ou ſix ans après, & même une moindre quantité, ſi la premiere Marne a produit une grande fertilité.

MARRE. C'eſt une grande foſſe en quarré long, que l'on conſtruit dans quelque coin de la baſſe-cour, dans un terrein un peu en pente, & dans laquelle on fait écouler l'eau des pluies & autres dont on a la commodité. On doit la placer ſur un fond de terre glaiſe & de tuf, afin que l'eau s'y conſerve : on doit l'environner d'un petit mur, haut de deux pieds, & pratiquer derriere quelques rigoles, ou puiſards, pour faire écouler l'eau quand il y en a trop.

La Marre ſert pour abreuver les beſtiaux, lorſqu'on eſt éloigné de la riviere ou des ruiſſeaux, & pour y faire barbotter les canards & les oies : l'eau en eſt bonne pour arroſer le jardin; on peut auſſi y mettre du poiſſon qui y vient bien, ſur-tout la tanche.

On fait auſſi faire des Marres à part pour rouir le lin & le chanvre, & tremper les oſiers & clayons dont on a beſoin,

MARRONNIER. Espece de Châtaignier dont le fruit est plus gros & plus agréable que les châtaignes ordinaires: il croît dans le Lyonnois, le Dauphiné, & autres Provinces des environs. *Voyez* Marrons.

MARRONNIER D'INDE. Il est ainsi appellé, parce qu'il nous a été apporté des Indes. Il vient vîte, croît de semence, & vient dans toute sorte de terroirs. Après avoir labouré un espace de terre, on fait des trous au niveau d'un cordeau; on y met les Marrons, on les couvre de terre, le tout au mois de Novembre ou à la fin de Février. La premiere année on les serfouit; la suivante on leur donne trois ou quatre labours plus profonds: lorsqu'ils ont dix pieds de haut, on s'en sert pour faire des plants: on les replante sur deux pieds de profondeur & trois de large, à deux toises l'un de l'autre: ils figurent fort noblement dans les grandes allées de jardins, & forment un bel ombrage. Pour leur faire la tête belle, on doit les étêter en bec de flûte, en tournant la coupe du côté où le soleil ne donne point: on enveloppe la coupe avec du foin haché, & pêtri avec de la terre, de peur que la plaie ne pénetre le cœur de l'arbre: on doit leur couper toutes les branches qui viennent, à la réserve de la plus belle que l'on appuie contre une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endroits; au reste le bois de cet arbre ne vaut rien, & il ne peut servir qu'à des ouvrages grossiers de la campagne.

MARRONS. On appelle ainsi les grosses Châtaignes; car elles ne sont telles que parce que les Marronniers ont été entés, l'arbre qui vient de semence n'en produisant que de très-petites: pour cet effet on prend des greffes de l'espece de Châtaignes que l'on veut avoir: l'ente se fait en flûte & non en fente, & il y en a de différentes especes: les meilleurs Marrons viennent du Dauphiné.

Les Marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & assaisonnés de jus d'orange & de sucre, sont un mets agréable, mais point sain, si on en mange beaucoup.

MARRONS GLACÉS. Maniere de les glacer. Prenez des Marrons les plus beaux, fendez-leur un peu la tête, faites-les cuire dans l'eau bouillante: étant cuits, au point qu'une épingle y entre facilement, pelez-les tout chauds, & mettez-les sur un tamis: étant pelés, mettez-les dans une autre eau bouillante, pour leur faire jetter leur eau rousse; mais sans les remettre sur le feu: puis retirez-les avec une écumoire, jettez-les dans un sucre clarifié, faites-leur prendre un bouillon: ôtez-les du feu; laissez-les prendre sucre quelques heures: mettez-les égoutter, en y mêlant d'autre sucre clarifié; ensuite mettez vos Marrons l'un après l'autre dans du sucre cuit à la plume: remettez-les sur le feu, & faites revenir votre sucre à la plume: tirez-les du feu;

remuez la poële, ôtez-en l'écume; frottez le bord de la poële pour faire troubler le ſucre : pendant qu'il eſt trouble, faites-y paſſer vos Marrons l'un après l'autre; retirez-les avec deux fourchettes; mettez-les ſur un clayon avec un plat au-deſſous pour recevoir le ſucre. Enfin mettez vos Marrons dans des boîtes ſur du papier blanc.

Marrons d'Inde (Maniere de préparer les) pour engraiſſer le bétail. Faites de l'eau de chaux, c'eſt-à-dire, jettez vingt-quatre pintes d'eau ſur la huitieme partie d'un boiſſeau de chaux vive miſe au fond d'un petit cuvier à leſſive. Lorſque la chaux eſt bien éteinte, tirez-en l'eau par le conduit du cuvier, & faites bouillir les Marrons dans cette eau, après les avoir piqués en deux ou trois endroits avec une alêne. Lorſque les Marrons ont été aſſez amollis, faites-les peler, & enſuite tremper vingt-quatre heures en eau fraîche. Bien des perſonnes les ont employés avec beaucoup de ſuccès & de profit pour engraiſſer le bétail.

On a reconnu, après diverſes expériences, que les Marrons d'Inde contenoient une grande quantité de ſucs ſavonneux & déterſifs, dont on peut tirer du profit; on a eſſayé de les employer comme le ſavon pour blanchir le linge & dégraiſſer les étoffes, & on a éprouvé que l'eau ſeule, dans laquelle on avoit mis tremper des Marrons d'Inde, réduits en poudre, a ſuffi pour dégraiſſer parfaitement des bas de laine : d'où on doit conclure que cette eau eſt fort bonne pour blanchir le linge. Il eſt vrai de dire, que pourvu qu'il ne ſoit pas abſolument trop chargé de graiſſe, on peut le blanchir ſans autre ſecours, & par ce moyen épargner une grande quantité de ſavon. Voici la maniere de préparer les Marrons : prenez une quantité raiſonnable de Marrons d'Inde; pelez-les, & rapez-les; jettez-les dans l'eau, à raiſon d'une douzaine de Marrons ſur quatre pintes d'eau. Lorſque les ſucs ſeront délayés, ce que l'on connoît à la couleur blanchâtre de l'eau, on en lave le linge qui ſe dégraiſſera & deviendra d'un blanc un peu bleuâtre, mais qui n'a rien de déſagréable : s'il y a des taches de graiſſes trop opiniâtres, on les frotte avec un peu de ſavon; au reſte, on doit employer l'eau un peu chaude & plus que tiede.

Autre uſage qu'on peut faire des Marrons d'Inde : c'eſt de les faire ſervir de lampes de nuit. Pour cet effet, on doit peler les Marrons, les faire ſécher, puis les percer de part en part avec une très-petite vrille. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait tremper pendant vingt-quatre heures dans quelque huile que ce ſoit : enſuite on en prend un, & on y paſſe à travers le trou qu'on a fait, une petite meche longue comme le petit doigt, & on le met dans un petit vaſe de terre où il y a de l'eau, & on allume la meche qui donne de la lumiere juſqu'au jour.

Moyen de les faire ſervir de pâte à décraſſer les mains: il faut pour cela les faire bien ſécher, ſoit au ſoleil, ou au four; puis les piler dans un mortier couvert comme ceux des Parfumeurs, & les réduire en poudre fine : on s'en ſert comme des pâtes ordinaires; un peu d'eau froide ſuffit.

MARRUBE. Plante fort commune qui croît aux lieux incultes; il y a le blanc & le noir: le blanc jette beaucoup de tiges, les feuilles ſont larges d'un pouce, & rondes; il eſt employé dans les affections du poumon & la toux invétérée, dans la jauniſſe, pour fortifier l'eſtomac. Le noir a les fleurs rouges qui ſont d'une odeur puante, croît dans les lieux ombrageux, eſt vulnéraire, bon contre la morſure des chiens : la décoction du Marrube noir eſt fort bonne dans l'affection hypocondriaque.

MARS. Travaux à faire pendant ce mois. On doit donner le premier labour aux vignes, & la ſeconde façon aux terres en jachere, ſemer les Mars & autres petits bleds, mettre le jardin en bon état, greffer les arbres : c'eſt le temps d'acheter des bœufs à bas prix., parce qu'ils ſont maigres. Donner le premier labour aux Jardins, replanter les choux pommés & les choux de Milan qu'on a mis en pépiniere, faire les couches pour replanter les premiers melons. A l'égard des fleurs, ſemer les fleurs annuelles, œillets d'Inde, paſſe-velours, roſes d'Inde, recouvrir les belles tulipes pendant les gelées de nuit, replanter, vers le milieu du mois, les violettes de Mars, jacinthes, tubéreuſes, marguerites.

MARS. (les) On appelle ainſi les menus grains, parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars, & on comprend, ſous ce nom, l'avoine, l'orge, la veſce, la dragée, qui eſt un mêlange de veſce d'Été ou de pois avec un tiers d'avoine: il y a des gens qui mettent de ce nombre certaines legumes, comme les feves, les lentilles, les lupins, &c.

Les Mars ſont d'un grand uſage pour la nourriture des beſtiaux. Ces menus grains viennent plus vîte que les autres; ils ſe plaiſent dans les terres legeres : on doit leur donner deux labours, l'un avant l'Hyver, & le ſecond lors de la ſemaille : il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine; mais ils ont beſoin de temps en temps de pluïe.

MARS. (boule de) Pierre vulnéraire d'acier, dont la vertu guérit les plaies & les ulceres : on la fait de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier, pulvériſé par égales parties de l'un & de l'autre, & de racine d'ariſtoloche ronde en poudre, huit onces ſur une livre de limaille d'acier; on fait du tout une pâte molle avec de l'eau-de-vie; on laiſſe la matiere en digeſtion au ſoleil durant l'Été; on la remue de temps en temps juſqu'à ce que le tout ſoit

entiérement déffeché ; on remet la maffe en poudre ; on la trempe avec l'eau-de-vie, & on fait la même opération qu'auparavant, ce qu'on réitere jufqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grain de limaille, & que le tout foit en poudre très-fine : on en forme des boules qu'on laiffe durcir à l'air.

MARTE. Efpece de Belette groffe comme un chat, mais plus longue : fon poil eft d'un jaune foncé ; elle a les dents pointues, & détruit les poules & les pigeons : on fait la guerre à ces animaux avec des baffets qui vont les relancer dans les poulaillers, dans les granges, & on les tue à coup de fufil ; il y a auffi divers pieges avec lefquels on les attrape.

MASSEPAIN. Pâte d'amandes & de fucre, cuite au four.

MASSEPAIN ordinaire. Pilez, dans un mortier de marbre, trois livres d'amandes douces ; après les avoir pelées dans de l'eau chaude, égoutées & effuyées, arrofez-les de temps en temps de blanc d'œuf ; clarifiez une livre & demie de fucre : faites-le cuire à la plume ; jettez vos amandes dedans, incorporez bien le tout avec une fpatule, & remuez, de peur qu'il ne s'attache à la poële. La pâte eft faite, lorfqu'en y touchant du revers de la main, rien ne s'y attache : alors tirez-la de la poële, mettez-la fur une planche, mettez-y du fucre deffus & deffous ; laiffez-la refroidir : enfuite étendez des abaiffes d'une épaiffeur raifonnable ; découpez-y vos Maffepains deffus avec des moules, les faifant tomber doucement avec le bout du doigt fur des feuilles de papier pour les faire cuire : on ne leur donne du feu que d'un côté, & on les glace enfuite de l'autre, que l'on fait cuire de même ; on en fait de longs, d'ovales, de frifés.

MASSEPAIN royal. Faites de la même pâte que pour les premiers : formez-en plufieurs petits anneaux autour de votre doigt, & de l'épaiffeur d'un doigt ; paffez ces anneaux dans du blanc d'œuf où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricot, puis roulez-les dans du fucre en poudre, foufflez le fucre qui eft deffus en les retirant ; mettez-les fur du papier pour les faire cuire au four : faites-y du feu deffus & deffous, il s'élevera au milieu une bouteille en dôme qui fera un joli effet.

MASTIC. Gomme ou réfine qui découle en Été des branches du lentifque. Le meilleur eft celui qui eft en groffes larmes, claires & tranfparentes : on s'en fert pour arrêter les vomiffements ; il abaiffe les vapeurs qui montent de l'eftomac à la tête ; il fortifie le genre nerveux. Sa dofe eft depuis demi-fcrupule jufqu'à deux.

On entend auffi par le mot de maftic une compofition de poudre de brique, de cire & de réfine, pour lier enfemble diverfes parties du bois & d'autres matieres.

MASTIC pour rejoindre les marbres caſſés : on le fait avec une poudre de marbre bien broyée, de la colle forte & de la poix; on y ajoute quelque couleur ſemblable à celle des pieces de marbre qu'on veut rejoindre.

MASTICATOIRES. On nomme ainſi des drogues âcres qu'on mâche pour faire ſortir la pituite du cerveau; telles ſont le maſtic, la ſauge, le tabac, le gingembre, &c.

MATELOTTE. On appelle ainſi un ragoût de poiſſon que l'on fait avec une carpe, une anguille, de la tanche, un brochet, du barbeau & autres; écaillez tout ce poiſſon, vuidez-le, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une caſſerole avec champignons, oignons piqués, un peu de thim, ſel, poivre, verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon; faites-le bouillir à grand feu, &, lorſque le court-bouillon eſt à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre caſſerole; vuidez le bouillon de la Matelotte dans le roux, délayez-l'y, & revuidez-le dans la Matelotte; achevez de la faire cuire.

MATRAS. Vaiſſeau de verre en forme d'une bouteille, qui a un cou fort long, & étroit : ſon uſage eſt pour les diſtillations.

MATRICAIRE. Plante qui croît en terre graſſe, dont la feuille eſt blanche au-dehors & jaune en dedans, & qui eſt d'un goût fort amer : ſon uſage eſt dans les maux de la matrice : elle abat les vapeurs, eſt bonne contre le ſable des reins, l'hydropiſie, les vers.

MAUVE de jardin. Plante dont la tige eſt haute & aſſez ferme. Ses fleurs ſont grandes comme des roſes & fort belles : elles ſont ſimples ou doubles. On s'en ſert en gargariſme pour toutes les affections de la bouche.

MAUVE ſauvage. Elle croît dans les lieux incultes & terre graſſe : on s'en ſert pour les maladies du poumon.

MAUVIETTES. Maniere de les faire rôtir. Etant plumées & refaites ſur la braiſe, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette attachée à la broche, & les faites cuire : on ne les vuide point.

MAY. Travaux à faire. On doit donner le ſecond labour à la vigne, étêter les arbres, enter les oliviers, labourer les jacheres, ſarcler les bleds, faire ſes proviſions de beurre & de fromage, châtrer les veaux, tondre les brebis. Dans le jardin, œilletonner les artichauts, en replanter de nouveaux, ſemer de la laitue de Gênes & d'autres, & en replanter; ramer les pois qui ſont forts, afin qu'ils donnent plus de fruits; replanter, à la fin du mois, du céleri dans des planches creuſes, comme les aſperges, à trois rangs dans chaque planche. A l'égard des arbres, en paliſſer les nouveaux jets lorſqu'ils ſont forts, pincer les gros jets, lier les greffes, ébourgeonner les poiriers, ſortir les orangers, ſi le

temps eſt doux. Pour les fleurs, ſemer diverſes graines de plantes pour avoir des fleurs le long de l'Été, couper les tiges des iris bulbeuſes, déplanter les tulipes hâtives, marcotter les giroflées jaunes, ſemer des graines d'œillets vers le 5, 6 & 7 de la lune pour en avoir de doubles.

MÉDECINE. On donne le nom de Médecine aux purgatifs qu'on prend par la bouche. *Voyez* Purgatifs.

MÉDECINS. 1°. La cauſe des Médecins eſt toujours très-favorable, quand ils demandent en Juſtice leurs honoraires. Ils ſont même préférés à tous autres créanciers pour raiſon de la derniere maladie dont le défunt eſt décédé, parce qu'ils ſont partie des fraix funéraires, & qu'ils ont le même privilege : mais comme ils pourroient prendre un grand empire ſur l'eſprit de leurs malades, les Loix ont modéré les libéralités exceſſives qu'un malade auroit fait, pendant ſa maladie, en faveur de ſon Médecin, & les ont réduites à une certaine ſomme, eu égard à la qualité des perſonnes, & aux ſervices des Médecins. Voilà pourquoi parmi nous un Médecin eſt incapable de legs, & donations faites pendant la maladie dont le malade vient à décéder. 2°. Les Médecins, ainſi que les Chirurgiens & Apothicaires, doivent faire la demande de leurs honoraires dans le temps préfix par la Loi, c'eſt-à-dire, dans un an, à compter du jour qu'ils ont ceſſé de viſiter le malade ou de le ſoigner, à moins qu'ils n'aient un titre, ou fait interpellation judiciaire.

Quand ils viennent dans l'an, ils ſont reçus à leur ferment; mais ſi c'eſt après qu'ils intentent leur action, le Juge peut ſeulement s'en rapporter au ſerment de celui qui dit avoir payé.

MÉDICAMENT. On donne ce nom à tout ce qui eſt donné ou appliqué pour opérer la guériſon de quelque mal, ſoit intérieurement, ſoit extérieurement. Le Médicament ſimple, eſt celui qu'on emploie comme il eſt venu naturellement; & le compoſé, celui qui eſt fait de pluſieurs ſimples & mêlés avec art. La matiere des Médicaments eſt priſe des minéraux, des végétaux, & des animaux. Par les minéraux, on entend tout ce qui ſe tire des entrailles de la terre & de la mer, comme les métaux, les pierres, les vitriols, les ſoufres, les aluns; & par les végétaux, on entend les arbres, les fleurs, les fruits, les herbes, les ſemences, les écorces, les tiges; & par les animaux, on entend leur chair, leur ſang & leurs autres parties.

MÉLANCOLIE. (la) Maladie qui vient d'une abondance de bile échauffée & brulée; elle cauſe la triſteſſe & le chagrin. Les Médecins l'attribuent aux vapeurs ou mouvements déréglés de la rate. Elle eſt accompagnée ordinairement de crainte & de triſteſſe, ſans occaſion apparente : elle eſt ſouvent la ſuite d'une trop grande contention d'eſprit.

Remede contre la Mélancolie. Faites bouillir demi-once de polypode de chêne avec les boutons de houblon, & des pommes de reinette.

Ou ſaites infuſer demi-once de ſéné dans deux verres de lait clair.

Ou bien, prenez deux dragmes de crême de tartre : faites-les fondre dans un bouillon, & l'avalez à jeun.

MÉLANCOLIE hypocondriaque, ou qui provient de bile noire.

Les eaux minérales vitriolées ſont très-propres à cette maladie. Prenez, pendant dix ou douze matins, deux onces de ſuc de bugloſe, avec deux dragmes de ſucre; ou bien les bouillons de chicorée, ou une décoction de méliſſe. *Voyez* Vapeurs.

MÉLILOT. Plante de la nature du trefle : elle a des tiges hautes de deux ou trois pieds, dont les fleurs ſont jaunes & faites en épis. Le Mélilot croît dans les endroits pierreux & le long des chemins : on ſe ſert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplaſmes réſolutifs & émollients avec la mauve & la guimauve. Enfin, le Mélilot eſt uſité par tout où il s'agit de ramollir & de faire ſuppurer.

MÉLISSE, plante de jardin. Elle a les feuilles vertes, un peu velues & dentelées; ſon odeur approche de celle du citron : delà vient qu'on l'appelle auſſi citronelle; on la multiplie de plants enracinés. Elle eſt fort bonne pour les affections de la tête du cœur, de l'eſtomac, de la matrice, dans la mélancolie, l'apoplexie, l'épilepſie, le vertige : on ſe ſert des feuilles & des fleurs à la maniere de thé; on en met une pincée de ſeches pour un demi-ſeptier d'eau.

Eau de Méliſſe. Prenez ſix poignées de Méliſſe nouvellement cueillie dans ſa vigueur : pilez-la dans un mortier, mêlez-la avec l'écorce ſeche de citron, noix muſcade & coriandre, de chaque une once; girofle & cannelle, de chaque demi-once : concaſſez le tout, mettez-le dans une cucurbite de verre, verſez deſſus vingt-quatre onces de vin blanc & ſix onces d'eau-de-vie, adaptez le chapiteau & le récipient, lutez les jointures; laiſſez digérer la matiere pendant trois jours, puis faites diſtiller la liqueur par un feu de ſable modéré au bain-marie, & gardez-la pour le beſoin. Elle eſt très-propre pour les maux dont on a parlé ci-deſſus : la doſe eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once.

MELON, fruit d'Eté fort connu. Il vient ſur des couches; ſa chair eſt rouge, ſa graine petite : ſa feuille approche de celle de la vigne; ſa fleur eſt jaune. Les bons Melons ont un goût exquis par leur eau fraîche, ſucrée & vineuſe : il y en a de pluſieurs eſpeces. Les ſucrins ſont la premiere : on les appelle ainſi parce qu'ils ont la chair fondante, le goût relevé & le ſuc délicat : ils ſont d'une for-

me ronde, un peu allongée, ont l'écorce très-bien écrite ou cordelée. La feconde efpece eft de la même forme; ils ont les côtes marquées par des enfoncements; leur chair eft plus ferme, mais n'eft pas fi délicate. La troifieme eft plus groffe que les autres, & plus allongée; les côtes en font plus groffes & relevées, & leur écorce eft épaiffe du double : la chair en eft ferme, d'un bon goût, mais moins délicate que celle des précédents.

En général, les meilleurs melons font ceux des Pays chauds. Ceux qui réuffiffent le mieux dans les climats tempérés, font le Melon François, le Melon Maraiger, le Melon des Carmes, le Melon de Langeais, le fucrin de Tours. On feme les Melons vers la fin de Janvier fur couche un peu chaude, & dans une Melonniere : cette Melonniere doit être dans un endroit le plus expofé au Midi, & furtout à l'abri des vents froids, foit par des murs hauts feulement de trois ou quatre pieds du côté d'où vient le foleil, foit par des brife-vents, faits de paille avec des perches : on doit faire tremper la graine quelques heures, & on en met trois grains fous chaque cloche; on a grand foin de les garantir du froid fur cette premiere couche.

Devenus plus forts, il faut les tranfplanter fur une autre, les arrofer de temps en temps, fur-tout dans les chaleurs, & leur découvrir un peu la cloche dans les beaux jours : dès qu'on n'a plus rien à craindre du froid, on doit ôter les cloches, les arrofer jufqu'à ce qu'ils foient en fleur, mais un peu moins, & leur couper les branches à un nœud au-deffous de la fleur : on connoît qu'ils font mûrs quand la queue veut fe détacher du fruit, qu'il commence à jaunir autour de la queue, & qu'il a une pefanteur remarquable. On en donne auffi d'autres marques à peu près femblables, en trois mots latins, *pondus*, *odor*, *fcabies*, le poids, l'odeur, les côtes raboteufes.

Nouvelle Méthode pour dreffer une Melonniere.

1°. La meilleure terre pour les Melons eft une terre forte, de couleur de rouge brun foncée, le grain caillouteux; le roc, qui fe trouve deffous, doit être plein, & il doit y avoir un pied & demi de terre au-deffus de ce roc : il faut nettoyer la terre de toutes pierres : au défaut d'une pareille terre, une terre fablonneufe leur convient parfaitement, en la mêlant avec un peu de terre forte.

2°. On doit choifir un terrein trois fois plus étendu que la quantité des Melons qu'on veut cultiver, & la partager en trois portions. La premiere, pour les Melons; la feconde, pour y mettre des légumes; la troifieme, pour n'y rien mettre pendant une année, & y mettre les Melons l'année d'après.

3°. Préparer la terre par un premier labour d'un pied de profondeur à l'entrée de l'Hyver, la mettre en gros sillons; en donner un second au mois de Mars, & mêler alors avec la terre du bon fumier de cheval; un troisieme vers le 15 d'Avril à un pied de profondeur, & ouvrir des trous ou petites fosses de neuf pouces de profondeur, & de vingt pouces de diametre, à cinq pieds de distance & en quinquonce, & les garnir de fumier de cheval à demi pourri, qui aura jetté son feu, &, à son défaut, de celui de mouton, mais bien pourri. Donner quelques autres labours pendant l'Eté, & ouvrir de temps en temps la terre, & l'arroser de quelque courant d'eau, si on en a.

4°. Pour semer ou planter les Melons, choisir une bonne graine, & de l'espece qu'on veut cultiver. Elle doit être de celle des Melons les plus gros, les mieux faits, & de celle qui est dans le tiers du Melon du côté de la fleur, & qui est attenante aux côtes d'enhaut. La plus vieille est la meilleure : on la fait tremper dix à douze heures dans du fort vinaigre où l'on a délayé un peu de suie de cheminée, afin que les souris ou les mulots ne l'aillent point manger : mettre cette graine dans le fumier, dont on aura garni chaque trou, deux par deux, à trois pouces de profondeur, & à six de distance les uns des autres : recouvrir la graine avec le fumier, & le fumier avec du terreau pourri, & observer de ne pas mêler ensemble les différentes especes.

5°. Lorsque les graines sont levées, & qu'elles ont jetté quatre petites feuilles, supprimer les petites tiges, n'en laisser que quatre ou cinq à chaque trou; donner un nouveau labour à la profondeur d'un trou, arroser souvent les jeunes plantes dans le temps chaud ou sec, & d'un plein arrosoir d'eau sur chaque tige; car il faut toujours les arroser abondamment & de bonne eau, point croupie, ni trop froide, comme est souvent celle de puits : donner tous les quinze jours un labour léger dans les intervalles entre les trous. On cesse les arrosements, lorsque les fruits de la premiere taille sont parvenus à leur grosseur naturelle, à moins qu'il ne vînt des chaleurs excessives; en ce cas, on doit arroser légérement la terre pour la tenir humectée.

6°. Tailler les tiges des Melons dès qu'elles ont poussé cinq à six feuilles; & pour cela, couper, avec un petit couteau bien tranchant, le bout de la tige au-dessous des trois premieres feuilles : on ne doit point toucher aux branches quand elles commencent à donner des fleurs à fruit, ni retrancher les fausses fleurs, car elles suppléent souvent au défaut des autres, & ne retrancher d'autres feuilles que celles qui tiennent aux branches supprimées par la taille; mais on peut ôter celles qui commencent à jaunir : on conserve les filets qui sortent des branches.

On fait la feconde taille lorfqu'on a découvert deux formes de petits Melons qui feront de belle apparence : elle confifte à retrancher, avec le petit couteau, le bout de la branche qui porte le fruit qu'on veut conferver, & à deux ou trois feuilles au deffus du fruit, & ne couper les petites branches qu'à deux nœuds de la maîtreffe branche. Comme il y a toujours affez de quatre Melons fur chaque pied, on doit, dès que le fruit eft formé, fupprimer toutes les petites branches qui ont des fleurs à fruit lorfqu'elles fortent du même pied où eft la fleur à fruit qu'on a choifie pour la conferver, parce qu'elles attenuent la plante, & fupprimer les petits Melons qui ont manqué & qui ont une forme d'embryon, & les réparer par d'autres qui paroîtront venir fur la même branche.

On fait la troifieme taille auffi-tôt que les Melons de la premiere font aux trois quarts formés : on retranche toutes les fleurs à fruit comme dans les précédentes, à l'exception de deux ou trois de la plus belle apparence, & que l'on conferve. Dans toutes les tailles on doit farcler & bêcher la terre, mais non entre les branches; après ces trois tailles, on laiffe pouffer librement aux branches tous les jets qu'elles veulent, & on ne retranche que les fleurs à fruit, & on fe garde de fupprimer les feuilles qui femblent prefque couvrir le Melon.

Au refte, les Melons de la feconde taille ne font point nuifibles à la maturité des premiers; il en eft de même des fruits de la troifieme : à l'égard de ceux de la feconde, ils aident au contraire à l'opération de la nature, en privant les fruits premiers des fucs dont ils n'ont plus befoin. Le vrai temps de cueillir un Melon, c'eft lorfqu'il eft les trois quarts changé de couleur, qu'il femble fe détacher de fa tige. Etant cueilli, on doit le mettre fur de la paille fraîche dans un lieu fec, & l'y laiffer jufqu'à ce qu'il ait fon point de maturité : on le connoît à l'odeur qu'il exhalera; car elle fera plus forte & plus gracieufe qu'auparavant : c'eft le point de maturité qui décide de la bonne qualité d'un Melon; ainfi il faut le cueillir à ce point.

Le temps de le manger eft lorfque fon eau ne coule pas trop abondamment en le coupant, que fa chair n'eft, ni trop ferme, ni trop molle, qu'elle eft vive & tranfparente, que l'écorce en eft amere & verte en dedans, qu'il a un goût vineux & fucré, & qu'il laiffe dans la bouche une odeur.

Pour faire un choix d'un bon Melon entre plufieurs, il faut préférer celui qui, à volume égal, pefe le plus, & dont la queue, en la goûtant, paroît amere. Lorfqu'un Melon eft odoriférant, & qu'il fent fort fon efpece, c'eft une marque qu'il eft paffé; s'il rend un certain fon en le faifant

ſant ſauter dans la main, c'eſt une marque qu'il n'eſt point mûr, ou qu'il n'a point d'eau; ſi la queue eſt ſeche & ridée, c'eſt ſigne qu'il a été prématuré de beaucoup.

Pour faire venir des Melons, on eſt obligé, dans les Contrées tempérées ou froides de la France, d'avoir recours aux couches & aux cloches, ce dont on eſt diſpenſé dans les Provinces méridionales de la France, où l'on peut les faire venir en pleine terre.

Les couches deſtinées pour les Melons doivent être compoſées de fumier de cheval & d'un quart pourri : on en doit faire une bonne proviſion; ſur quoi il faut remarquer que plus on a de couches proches les unes des autres, dans le même terrein, mieux on réuſſit. 2°. On doit placer ces couches dans l'aſpect le plus oppoſé au ſoleil, & à l'endroit du jardin le plus à l'abri des vents : celui du côté des étables eſt le meilleur, quand la choſe eſt poſſible. Il faut réunir, dans le même canton, toutes les cultures des autres plantes qui demandent des couches. Les couches où l'on ſeme d'abord les Melons, ne doivent pas être les mêmes que celles où on les cultive par la ſuite. Un petit eſpace ſuffit pour les premieres, & on peut y élever un grand nombre de Melons, parce qu'on ne les y laiſſe que tant qu'ils ſont jeunes, temps où ils n'occupent guères de place : on ſeme la graine ſur les premieres couches, on les y couvre de paillaſſons; & lorſque les Melons ont acquis un certain degré de force, on les tranſplante ſur d'autres couches.

Comme tout le fumier n'eſt pas également pourri, on doit les mêler enſemble.

Ces premieres couches doivent avoir le côté tourné au Midi, au lieu que celles qni ſont deſtinées à demeure doivent avoir les deux bouts expoſés, l'un au Midi, l'autre au Nord, & les deux côtés au Levant & au Couchant. On doit les faire avec un cordeau; on leur donne vingt pouces ou un pied & demi de haut, ſur trente-ſix pouces de large par le bas, & trente par le haut : fouler bien le fumier avec les pieds, & de maniere que tout ſoit bien uni, mettre ſix à ſept pouces de terreau par deſſus, par tout également, & l'applatir; ce terreau vient des mêmes couches de l'année précédente : marquer la place des cloches, & les y diſtribuer en quinconce ſur trois rangs en lignes égales; on ſe regle là-deſſus ſur la largeur des cloches. Avant de ſemer ſur couches, laiſſer paſſer trois ou quatre jours, pour que les fumiers, dont on les a compoſées, puiſſent fermenter.

Nouvelle Maniere de ſemer les Melons en pepiniere ſur les premieres couches.

Il faut faire proviſion de beaucoup de petites corbeilles d'oſier fin, ou de jonc, à claire voie, en forme de grand

gobelet de trois pouces de diametre; remplir ces corbeilles de terreau bien comprimé, & mettre dans chacune deux ou trois graines de Melons; celle des fucrins eft la meilleure : mettre une douzaine de ces petites corbeilles fous chaque cloche, & du terreau dans les intervalles qu'elles laiffent entre elles; les recouvrir entiérement de terreau; le refte fe fait felon la pratique ordinaire des Jardiniers: 2°. garantir ces cloches des gelées, avec de grands paillaffons placés en pente du côté du Nord. C'eft ainfi qu'on peut élever en pépiniere, &, à peu de fraix, de jeunes plants, dans une faifon qui n'eft pas favorable. De cette maniere, fur une couche de fix pieds de long & de deux pieds de large, il peut tenir quinze cloches de quatorze pouces de diametre, & en mettant douze petites corbeilles fous chaque cloche, on aura fur cette premiere couche cent quatre-vingt corbeilles, qui feront en état de fournir à un pareil nombre des cloches fur les fecondes couches; c'eft-à-dire, que les cent quatre-vingt corbeilles fourniront à quatre cents vingt pieds, ou foixante & dix toifes de couches de longueur: on doit fe régler là-deffus, pour ne mettre en pépiniere que la quantité de Melons qu'on veut élever.

Maniere de les tranfplanter. On doit tranfplanter les jeunes tiges au mois de Mars, & fur des couches faites de la même maniere que les premieres : mettre dans la rangée des cloches du milieu de la couche, & au centre de chaque cloche, une des petites corbeilles, contenant deux plantes de Melon, & laiffer un vuide entre deux : placer la petite corbeille dans le terreau & dans un trou profond de deux pouces, qu'on fait à la main : à mefure qu'on plante, couvrir les jeunes plants avec une cloche qu'on appuie de façon qu'elle s'imprime dans le terreau. En tranfplantant de cette façon ces jeunes plants, on ne les expofe à aucun inconvénient.

Les Jardiniers entendus profitent de l'efpace vuide que laiffent ces cloches, pour y femer dans les premiers temps des laitues qu'ils ont fait venir en pépiniere fur d'autres couches; & ils en tirent un grand profit : car en mettant douze petites laitues fous chaque cloche, & en en replantant la moitié fur d'autres couches, quand elles ont acquis une certaine groffeur, ils peuvent retirer un produit de quinze fols par chaque cloche.

On doit préferver les cloches du danger d'être caffées par les vents & les orages, ce qui arrive lorfqu'elles font foulevées par des fourchettes pour faire prendre l'air aux plantes; on y jette alors du fumier de cheval par-deffus, qui eft prefque comme de la paille, & qui arrête l'action du vent.

Maniere d'arrofer les couches: on ne doit les arrofer que quand on s'apperçoit que les plantes en ont befoin, ce qui

ſe connoît quand on ne voit point de roſée ſur leurs feuilles : on fait cet arroſement par-deſſus les cloches. Quand la ſaiſon eſt avancée, on doit arroſer davantage.

Maniere de réchauffer les couches. Un mois après qu'on a planté les Melons, & lorſque l'on voit que les jeunes plants jauniſſent un peu, on doit les réchauffer. Pour cet effet, on en retire le fumier ſec, & on met à la place, dans toute la longueur des couches, du fumier de cheval le plus chaud qu'on peut trouver, & on l'y foule avec les pieds; on en met d'abord à la hauteur du tiers des couches, & on rejette les fumiers ſecs par-deſſus; ils conſervent la chaleur du nouveau fumier. Comme la chaleur des couches ſe diſſipe en peu de temps, au bout de quinze jours on remet d'autre fumier également chaud par-deſſus le premier, & dans l'entre deux des couches; & cette fois le fumier occupe les deux tiers de la hauteur. Lorſque la chaleur eſt ralentie, on met, pour la troiſieme fois, de pareil fumier, & on remplit ainſi totalement l'intervalle d'entre les couches & même un peu plus haut que les couches, après l'avoir bien comprimé. Lorſque, par l'affaiſſement du fumier, la Melonniere eſt toute de niveau, ce qui arrive au mois de Mai, les Melons pouſſent leurs racines dans ces nouveaux fumiers, & ils avancent beaucoup.

On doit, de temps en temps, donner de l'air aux plantes, ce qui ſe fait en relevant la cloche pendant le jour, au moyen d'un petit morceau de bois fait en crémaillere, pour ne donner de l'air qu'autant qu'on veut; il ſoutient la cloche avec ſes dents ou crans : on le fiche en terre un peu avant, pour le rendre ſtable. A meſure que le ſoleil a de la force, on leve la cloche plus haut, & on n'ôte tout-à-fait les cloches que pour la taille des Melons.

Taille des Melons ſur couche : elle ſe fait en ſupprimant, comme dans la taille des Melons ſur terre, toutes les branches & toutes les feuilles qui paroiſſent inutiles, & juſqu'aux petits filets & aux tiges; après quoi on remet adroitement les branches ſous la cloche, en les repliant : on ne conſerve, à chaque tige de Melon, qu'un fruit ou deux; ainſi s'il n'y a que deux ou trois tiges ſous la cloche, on ne conſerve que quatre fruits ſur les deux enſemble. On taille les Melons autant de fois qu'on voit qu'il y a néceſſité de le faire : auſſitôt qu'on voit que les branches peuvent s'étendre hors des cloches, on en abat moins, & on ne coupe point les filets; car ils ſont néceſſaires pour aſſurer la branche. On ne laboure jamais les couches, on ſarcle ſeulement les racines de laitues qu'on auroit cultivées ſous les cloches.

Autres conjectures, les plus vraiſemblables pour connoître un bon Melon. 1°. Il doit avoir été cueilli quelque temps auparavant que d'être mangé : que, ſi on le veut man-

ger ſur le champ, il faut le cueillir dans ſa maturité; ſi c'eſt pour être mangé dans quelques jours, il ne faut pas le cueillir fait, mais frappé, c'eſt-à-dire, avec quelques marques de maturité, qui ſont, ſi on y voit quelque endroit jauniſſant, ou ſi on s'en apperçoit à l'odorat. 2°. Le bon Melon doit être fait comme un petit baril, c'eſt-à-dire, plus gros dans le milieu qu'aux extrêmités; 3°. avoir la queue groſſe & courte; 4°. être fort brodé, & avoir des coups d'ongle entre les broderies; 5°. n'être, ni trop verd, ni trop jaune en couleur; 6°. être peſant à la main; 7°. ferme quand on le preſſe un peu, & paroître bien plein quand on ſonne du doigt contre; car on doit préférer ceux qui ont le plus ces qualités; 8°. avoir une odeur approchante de celle de goudron ou poix préparée.

MEMBRE TREMBLANT. Remede. Prenez fleur de romarin & de ſauge, de chacune demi-once; noix muſcade, clous de girofle & racine d'iris, de chaque trois dragmes.

Broyez le tout, & le mettez dans une bouteille de verre double, avec une pinte d'eau-de-vie, bien bouchée : laiſſez-en l'infuſion expoſée au ſoleil, ou en chaleur lente, comme au-deſſous d'un four, pendant quarante jours; puis frottez-en les Membres tremblants. Ou faites diſſoudre une dragme de fiente de paon dans une ſuffiſante quantité d'eau-de-vie, & faites avaler le tout, le matin à jeun, à la perſonne dont la tête tremble, & ce, trois jours de ſuite.

Il eſt bon de laver ſouvent le Membre tremblant dans de l'eau de ſauge, & de le laiſſer ſecher ſans l'eſſuyer.

Si le tremblement dure, il vient d'une humeur froide, & il faut avoir recours aux remedes bons à la Paralyſie.

MEMBRE FOIBLE. Remede pour le fortifier. Mettez dans un pot de terre neuf de la moëlle de bœuf, avec du gros vin; couvrez bien le pot, & le mettez ſur de la cendre chaude pendant trois ou quatre heures; il ſe fera dans le pot un onguent qui ſe conſervera un mois : on en fait fondre, ſoir & matin, ſur la cendre chaude, une cuillerée, & on en frotte les jointures malades avec un linge bien chaud. *Voyez* Foulure.

MÉNAGERIE. *Voyez* Baſſe-cour.

MENTHE ou *Baume*. Plante domeſtique; il y en a de ſauvages. Toutes les Menthes ſont chaudes, deſſicatives; bonnes pour les affections du cerveau, du cœur, de l'eſtomac; chaſſent les vents, corrigent les aigreurs & les rapports, tuent les vers : on peut s'en ſervir à la maniere du thé. On diſtille de l'eau de Menthe; une cuillerée appaiſe les tranchées des enfants. L'huile par infuſion de ſes feuilles, eſt bonne pour toutes ſortes de plaies & contuſions.

MERCURE ou VIF ARGENT. Métal fluide, fort

pesant, volatil, pénétrant : il est un remede pour la colique de *Miserere;* on en fait avaler une livre au malade, qui le rend par les selles comme il l'a pris : on n'en donne à boire que la décoction, qui ne prend qu'une légere impression du Mercure, & qui n'en produit pas moins son effet. On l'emploie pour tuer les vers, les divers insectes du corps. Le Mercure est sur-tout spécifique pour les maladies vénériennes, à cause de son agilité & de sa faculté pénétrante; il est encore un préservatif contre la peste, en le portant sur soi enfermé dans un petit linge.

MERE-GOUTTE. (vin de) C'est celui qui provient des raisins qui n'ont été que très-peu pressurés. *Voyez* Vin.

MERISIER. Arbre. C'est le Cerisier sauvage qui croît dans les bois : sa fleur est plus belle que celle du Cerisier; il a le bois dur & sonore, voilà pourquoi on l'emploie dans la construction des clavecins & autres instruments de musique : son écorce est blanche & unie; son fruit est blanc ou rouge; on en fait peu de cas, mais on s'en sert pour donner de la couleur au ratafiat. Le Merisier sert à recevoir les greffes de Cerisier; mais il veut être greffé plutôt en fente qu'en écusson : il ne réussit qu'en plein vent. *Voyez* Cerisier.

Les Merises purgent & adoucissent le sang: elles sont utiles dans les maladies du cerveau, telles que l'apoplexie & la paralysie; on en fait une eau au bain-marie, & on en tire des esprits qui ont cette vertu dans un plus haut degré.

MERLE. Oiseau un peu plus gros qu'une mauviette, & qui a le plumage noir : il siffle d'une maniere particuliere, & on vient à bout de lui apprendre à dire quelques mots, sur-tout quand on l'éleve de jeunesse; il est d'un tempérament robuste.

Les Merles habitent dans les endroits touffus & épineux : on va les dénicher au mois d'Avril; car c'est en cette saison qu'ils pondent : on les nourrit de chenevis écrasé, de persil haché menu, & de la mie de pain, le tout mis en pâte avec un peu d'eau. C'est après les vendanges qu'on va à la chasse des Merles.

MERLAN. Poisson de mer, un peu plus gros que les harengs, & d'une couleur blanchâtre. On les mange ordinairement frits, après les avoir bien farinés : on peut encore les manger rôtis sur le gril.

MERRAIN. (bois de) C'est celui dont on fait les futailles. *Voyez* Bois.

MESANGE. Oiseau de voliere, qui est beau de figure, & qui chante fort mélodieusement.

Les Mesanges font trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin : on trouve leur nid dans des arbrisseaux, & parmi les lauriers. Celles qu'on prend au filet toutes élevées, sont meilleures pour le chant. Si on est dans la saison des figues,

il faut leur en donner, ſinon on leur donne de la même pâte que celle qu'on donne aux roſſignols : il faut les tenir bien chaudement en Hyver, pour les préſerver de la goutte : celles qu'on a denichées doivent être nourries avec du cœur de mouton ou de bœuf, haché menu, & à béquée, de deux en deux heures.

MESURE DES TERRES. La connoiſſance des Meſures des Terres eſt néceſſaire à tous ceux qui ont du Bien à la campagne. C'eſt une grande ſatisfaction de ſavoir la contenance de ce qu'on a de Bien, de ce qu'on achete, de ce qu'on vend, parce qu'on en fait la valeur : on en vient à bout facilement en les faiſant arpenter; voilà pourquoi il eſt bon qu'un Agriculteur ait une connoiſſance de l'arpentage; qu'il mette à part quelques moments de loiſir pour ſe la procurer : en un mot, c'eſt un bonheur de pouvoir éviter d'être trompé; autrement, il faut s'en rapporter aux Meſureurs, qui peuvent ſe tromper par ignorance ou par négligence.

Les Terres ſe meſurent différemment en chaque Province. Voici quelles ſont ces différences : à Paris & aux environs, on meſure les Terres à l'arpent; l'arpent ſe diviſe en demi, en quart, en demi-quart.

L'Arpent a 100 perches quarrées, ou 10 Perches en tout ſens, ou de chaque côté.
La Perche a 3 toiſes.
La Toiſe a 6 pieds.
Le Pied a 12 pouces.
Le Pouce a 12 lignes.
La Ligne a l'épaiſſeur d'un grain d'orge; mais on ne compte point dans l'Arpentage ces deux dernieres petites Meſures, & ce n'eſt qu'au toiſage de Charpenterie ou de Maçonnerie que l'on s'en ſert.

En Normandie, les Terres & Prés ſe meſurent par âcre; les Bois & Bocages, par arpent; les Vignes & Vergers, par quartiers.

L'Âcre a 160 perches.
L'Arpent a 100 perches.
Le Quartier a 25 perches.
L'Âcre eſt compoſé de 4 vergées.
La Vergée, de 40 perches.
La Perche, de 22 pieds.

En Bourgogne on meſure les Terres, Prés, Vignes & Vergers, par Journal.

Ce Journal eſt l'étendue de terre que huit hommes peuvent faire & becher un jour d'Eté, & on l'a limité à 360 perches, faiſant la perche de 9 pieds & demi, & le pied de 12 pouces.

Les Bois s'y mefurent à l'arpent, & on y fait l'arpent de 440 perches, & la perche comme ci-deffus, de 9 pieds & demi.

En Dauphiné, on mefure toutes les Terres par fefterées, laquelle eft de 900 cannes quarrées.
La Sefterée compofe 4 cartelées.
La Cartelée, 4 civadiers.
Le Civadier, 4 picotins.

En Provence, on les mefure par faumée, laquelle eft de 1500 cannes quarrées.
La Saumée eft de 2 cartelées & demie.
La Cartelée, de 4 civadiers.
Le Civadier, de 4 picotins.

En Languedoc, on les mefure par faumée, laquelle eft de 1600 cannes quarrées.
La Canne eft de 8 pans.
Le Pan, de 8 pouces 9 lignes.

En Bretagne, on les mefure par journal, lequel eft en cette Province de 22 feillons un tiers.
Le Seillon, de 6 raies.
La Raie, de 2 gaules & demie.
La Gaule, de 12 pieds.

En Touraine, par arpent de 100 chaînes ou perches.
La Perche y eft de 25 pieds.
Le Pied, de 12 pouces.

En Lorraine, par journal de 250 toifes quarrées.
La Toife y eft de 10 pieds.
Le Pied, de 10 pouces.

Dans l'Orléanois, par arpent de 100 perches quarrées.
La Perche y eft de 20 pieds.
Le Pied, de 12 pouces.

Dans prefque tout le refte du Royaume, on y fait la Mefure de 100 perches, chaînes ou cordes; & lefdites perches, chaînes ou cordes, font, pour la plupart, compofées de 25 pieds de long; mais le pied y eft toujours de 12 pouces.

Mefures dont on fe fert à Paris pour mefurer les grains.

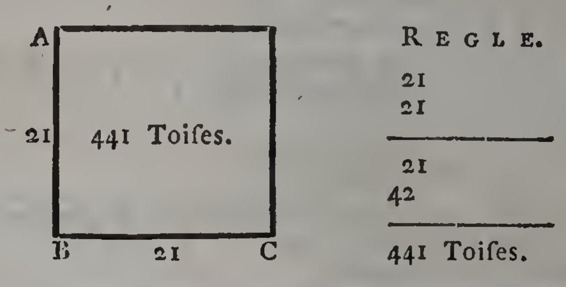
Le minot contient trois boiffeaux : le boiffeau fe divife en demi-boiffeau, en quart, en demi-quart.

Le fetier & le muid ne font des Mefures que pour compter; elles feroient trop pefantes pour s'en fervir. Le fetier tient 4 minots ou 12 boiffeaux, & le muid 12 fetiers : le boiffeau de bon bled pefe 20 livres, le minot 60, le fetier 240, & le muid 2880.

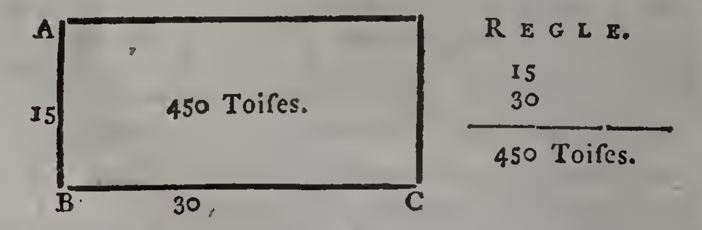
Il eſt bon de ſavoir, que lorſqu'on a fait quelque acquiſition, c'eſt au Vendeur à en fournir la Meſure, ſuivant l'uſage du lieu où le fonds eſt ſitué, en quelque endroit que la vente ait été faite; & quand on fait arpenter, on doit prendre garde que le Porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Exemples de la maniere dont on doit meſurer les Pieces de Terre.

Suppoſons qu'on veuille meſurer une Piece qui forme un quarré parfait, & qu'elle ait de hauteur, par exemple, 21 toiſes, & de largeur autant, il faut multiplier la hauteur marquée depuis A juſqu'à B dans la figure ſuivante, & qui eſt par-là de 21 toiſes, par la largeur marquée depuis B juſqu'à C, qui eſt pareillement de 21 toiſes; & ce qui viendra de cette multiplication ſera le nombre de toiſes que doit avoir le plan & la ſuperficie de la Piece, ſavoir, 441 toiſes quarrées.



Pour meſurer une piece qui formeroit un quarré long, & de la forme ci-deſſous, & qui auroit de hauteur, par exemple, quinze toiſes, & de longueur trente, il faut multiplier la hauteur depuis A juſqu'à B, par la longueur depuis B juſqu'à C, c'eſt-à-dire, multiplier quinze par trente, & on ſaura le plan & la ſuperficie de ladite piece, qui ſera de quatre cents cinquante toiſes quarrées.



Les perſonnes qui deſirent en ſavoir davantage ſur cette matiere, pour pouvoir meſurer des pieces d'une figure irréguliere, doivent s'en inſtruire plus à fond dans des Traités particuliers de l'Arpentage.

Mesure. On appelle ainſi tout ce qui ſert de regle pour connoître & déterminer l'étendue de quelque choſe dans tous ſes ſens. *Voyez* Toiſe, Perche, Arpent, Muid, Setier, &c.

Mesures ou quantité en fait de remede, & explication des abréviations qui ſont en uſage dans les ordonnances des Médecins, pour déſigner la quantité de chaque remede, ou quelque circonſtance qui y a rapport.

Faſc. j. ſignifie faſcicule d'herbes ou de fleurs, c'eſt-à-dire, ce que le bras plié en rond peut contenir.

Man. j. ou *m. j.* ſignifie une poignée.

Pug. j. ou *P. j.* une pincée.

N. ou *par*, ſignifie le nombre déſigné pour la quantité des fruits ou des animaux.

Ana. ou *ā ā*, ſignifie de chacun.

Q. s. ſignifie une quantité ſuffiſante.

S. a. ſignifie, ſelon les regles de l'art.

MÉTAUX. On en compte ſept : l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb, le vif-argent.

MÉTAYER, ou Econome, ou Régiſſeur, eſt un Maître-Valet, qui fait valoir une Terre ſous les yeux du Maître, qui prend & nourrit les gens néceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant pour ſe nourrir & payer ſes gens, que pour ſon profit; mais on lui fournit tout ce qui eſt néceſſaire pour faire valoir la terre, comme beſtiaux, inſtruments de labourage, ſemences, volailles, &c. Les Propriétaires des Terres, qui prennent un Métayer, au lieu d'un Fermier, ſont des gens, qui, étant à portée de leur terre ou même y demeurant, veulent en jouir par eux-mêmes, mais ſans en avoir les ſoins & les embarras. Il eſt conſtant que quand on rencontre un homme entendu, induſtrieux, laborieux, & qui a de la probité, cette maniere de faire valoir ſon bien eſt la plus avantageuſe.

MÉTEIL. Bled mêlé de froment & de ſeigle; le meilleur eſt celui qui contient plus de froment que de ſeigle: il demande une terre médiocre, ni trop forte, ni trop maigre.

MEUBLE. On appelle ainſi tout effet qui peut être changé de place, & qui n'eſt point incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpétuelle demeure, ni même attaché à aucun fonds, car il ſeroit un immeuble; ainſi on appelle Meubles meublants, l'or, l'argent, les hardes, les tableaux, les beſtiaux, les obligations, en vertu deſquelles nous pouvons nous faire livrer quelque choſe de Meuble.

Il eſt eſſentiel de bien diſtinguer ce qui eſt Meuble de ce qui eſt immeuble : car les Meubles ſe reglent par la coutume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent en quelque endroit qu'ils ſoient ſitués, au lieu que les immeu-

bles ſe reglent par la coutume du lieu où ils ſont ſitués.

MEUNIER. *Voyez* Moulin.

MEUNIER ou TETARD. Poiſſon qui a une groſſe tête; il eſt tout blanc, mais beaucoup plus ſous le ventre que ſur le dos: il ſe nourrit de bourbe, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie de l'eau : on le prend à la ligne autour des moulins; on met, pour appas à l'hameçon, des grillots qu'on trouve par les champs: on les pêche dans le mois de Mai.

MEURES. Fruit du Meurier : il y en a de deux eſpeces, les groſſes qui ſont toujours noires, & les ſeules bonnes à manger: elles viennent du Meurier noir, qui ſe greffe ſur le châtaignier, le hêtre, le coignaſſier. Les petites viennent du Meurier blanc & nullement bonnes à manger, mais les feuilles en ſont néceſſaires pour élever les vers à ſoie.

MEURIER (le) produit les Meures: elles doivent être noires pour être dans leur maturité; les Meures ſont ſaines & agréables au goût, on en fait des ſirops. Cet arbre jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur; il aime l'abri. Le Meurier blanc ne ſert que pour la nourriture des vers à ſoie : ſes feuilles ſont d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc; il ſert comme le ſauvageon du Meurier. Les terroirs gras & à l'abri du vent ſont les meilleurs pour les Meuriers; la voie la plus courte de les multiplier eſt celle des boutures & des plants enracinés. On choiſit pour cela, ſur un Meurier de bonne eſpece, des branches bien droites de la longueur d'un pied & demi: on les plante à l'ombre dans une terre bien labourée dans des rigoles profondes d'un pied, après avoir fait à leur extrêmité d'en bas une entaille en croix, afin que les boutures prennent plus vîte: on doit les poſer un peu en pente dans la rigole, & preſſer un peu la terre en les recouvrant; la voie des pepins eſt plus longue, mais plus ſûre. On peut les greffer ſur le Meurier, le figuier, l'orme, le tilleul. Ce doit être en écuſſon, & au mois de Mai.

On ne doit pas épargner au Meurier les labours & le fumier, & on doit le tenir net de bois mort & de mouſſe.

Le bois de Meurier ſert pour les ouvrages des Tourneurs & des Graveurs.

Les Meuriers viennent plus ou moins vîte, ſelon la qualité du terrein.

MEURIERS. Moyens de faire réuſſir les Meuriers dans les plus mauvais terreins. Ouvrez une foſſe de cinq ou ſix pieds en quarré, jettez ſur un des bords de la foſſe le premier cours de pelle, & ſur un autre côté le ſecond cours, ſur les autres côtés le troiſieme cours de pelle qui eſt la plus mauvaiſe terre; bechez enſuite ce fonds à gros guéret, à la beche ou à la pioche. La foſſe étant faite, rejettez

la moyenne ou feconde terre que vous avez fortie, enfuite la premiere ou moins mauvaife, ce qui fe trouvera à la hauteur de la féparation de la bonne & mauvaife terre. Brifez & foulez cette terre avec le tranchant de la beche: pofez l'arbre dans fa place & dans fon alignement; couvrez-en les racines avec la terre de la fuperficie du contour de la foffe, obfervant qu'il n'y ait, ni paille, ni herbe, ni bois, ni bruyeres qui puiffent toucher les racines: arrangez avec la main ces terres dans l'intérieur des racines, lefquelles doivent avoir été rafraîchies & taillées, en forte qu'il ne fe trouve aucun vuide, ni au-deffous, ni au-deffus. Lorfqu'elles font couvertes de trois ou quatre doigts de terre, foulez-les avec les pieds: laiffez l'arbre dans cette pofition pour faire la même opération aux autres foffes: couvrez enfuite les foffes avec des feuilles que vous aurez fait ramaffer à quatre ou cinq doigts d'épaiffeur, n'importe de quelle efpece elles foient: enfin, jettez la mauvaife terre tirée du fond de la foffe, au pied de l'arbre, & buttez-le d'un pied & demi au-deffus du niveau de terrein: fi les beftiaux vont paître dans ces lieux, il faut armer les arbres d'épines, quoique le plus court c'eft de les conduire ailleurs. Il convient de faire les foffes fix mois ou un an d'avance avant la tranfplantation, & de les combler des deux premieres terres trois ou quatre mois avant de planter.

Autre maniere de faire croître des Meuriers en quantité dans quelque terrein que ce foit, & de fe procurer, fans beaucoup de dépenfe, dequoi entretenir une manufacture de foie. Prenez des Meures lorfqu'elles font au point de leur maturité: faites-les tremper quelque temps dans l'eau; enfuite écrafez-les avec les deux mains. Dans le temps que les Meures trempent, faites filer & tordre du foin de maniere à en former de moyennes cordes ou torches, & après avoir écrafé ces Meures en bouillie, enduifez-en ce foin que vous mettrez dans la terre en efpece de fillon; & recouvrez ce foin d'environ un pouce de terre. Vous aurez, en peu de temps, une fi grande quantité de Meuriers, que dans un quarré d'environ trente toifes, il vous naîtra des fujets en affez grande quantité pour les tranfplanter dans toute une Province. Lorfqu'ils ont atteint une certaine quantité, on les met en pepiniere, c'eft-à-dire, on les tranfplante à deux ou trois pieds de diftance les uns des autres & on les laiffe croître. Quand ils font affez forts, on les tranfplante à demeure; au refte, ils viennent plus ou moins vîte, felon la qualité du terrein.

MEURTRISSURE de quelque membre, comme pieds ou mains. Remede. Trempez auffi-tôt un linge dans du vinaigre froid: ferrez-en la partie bleffée avec la main le plus fort qu'on le pourra endurer, afin de réprimer la fluxion;

enſuite, pour appaiſer la douleur, mettez un cataplaſme fait de feuilles d'oſeille cuites ſous les cendres chaudes, puis pilées avec onguent roſat & beurre frais.

Ou broyez du perſil avec du ſel & un peu d'huile d'olive : frottez le mal avec le jus, & appliquez le marc deſſus.

Si c'eſt une contuſion en partie charnue, oignez-la d'huile roſat & de vin mêlés enſemble, & appliquez deſſus une emplâtre de cire neuve jaune, ramollie dans l'eau chaude & étendue ſur de la toile.

Si la contuſion eſt avec plaie, lavez le mal avec du vin tiede, & appliquez deſſus le jus & le marc des feuilles de bouillon blanc pilées.

MICACOULIER. Arbre. *Voyez* Aliſier.

MIEL (le) eſt un ſuc en forme de roſée que les Abeilles ſucent ſur les fleurs & les plantes, & qu'elles dégorgent dans les alveoles de leurs ruches, après l'avoir digéré. Il y a le Miel blanc ou vierge, & le Miel jaune : le Miel vierge eſt celui qui coule de lui-même des rayons ſans expreſſion, ni chaleur; c'eſt le plus propre à être mangé & à faire des confitures : le jaune eſt celui qui eſt tiré par expreſſion des rayons, à l'aide du feu ou de la chaleur du ſoleil; il a de l'âcreté; on l'emploie pour les remedes extérieurs & pour les lavements. Le Miel eſt chaud de ſa nature, abſterſif, nourriſſant; il eſt bon aux poumons, mais il ſe tourne aiſément en bile.

Le Miel demande beaucoup de propreté; il faut avoir attention de n'y laiſſer rien tomber dedans, de peur qu'il ne s'aigriſſe : ainſi, il faut ſéparer ſoigneuſement le bon d'avec le mauvais, les rayons blancs d'avec ceux qui ſont noirs; caſſer les rayons de cire qui ſont vuides, & ne laiſſer que ceux qui ſont remplis; avoir les mains bien nettes pour écraſer & broyer les rayons qu'on met à meſure dans un tamis de crin poſé ſur une terrine verniſſée bien propre, & y laiſſer couler le Miel juſqu'à ce qu'il n'en tombe plus. On met le beau Miel dans des pots de terre plombés bien échaudés & bien égouttés : on le couvre d'un papier; on n'y touche pas de cinq ou ſix jours; enſuite on enleve avec une cuiller les fragments de cire qui ſont reſtés & qui ſurnagent; ce Miel ſe fige bientôt, il eſt blanc, & on l'appelle vierge parce qu'il n'a point été échauffé; on le couvre d'un papier & d'un parchemin; on met une tuile par-deſſus. Pour faire le Miel commun, on repêtrit le marc qui reſte dans le tamis; on le joint avec du Miel de moindre qualité qu'on a fait égoutter à part : ſi on eſt dans un temps un peu froid, on met le tamis & la terrine, avec tous les rayons froiſſés, dans un four après qu'on en a tiré le pain, pour que la chaleur faſſe couler ce qui reſte de Miel dans la cire : ce Miel a une couleur rouſſe & ne ſe conſerve pas ſi long-temps; on l'écume comme

l'autre & on le couvre de même; on met les pots de l'un & de l'autre dans un endroit ſec & à l'air.

Pour donner au Miel le goût du Miel de Narbonne, il faut, dans le temps qu'on écraſe les plus beaux rayons, les parſemer de fleurs de romarin : elles impriment leur goût au Miel.

Le Miel eſt chaud, & ne convient guères aux jeunes gens, ni aux perſonnes qui ont le ſang bouillant, parce qu'il peut cauſer des ébullitions de ſang, ni aux hypocondriaques, ni aux ſcorbutiques; mais il eſt bon aux vieillards.

MIGRAINE (la) eſt une douleur qui n'occupe que la moitié de la tête, l'autre moitié étant ſans douleur : elle eſt ordinairement longue & opiniâtre. Remede. Battez quelque temps trois blancs d'œufs avec un peu de ſafran, & l'appliquez au front dans l'accès de la Migraine, étendu ſur un linge. Appliquez en fronteau du poivre en poudre, incorporé avec l'eau-de-vie.

Ou mêlez des feuilles de roſes rouges & un peu de farine de froment avec du vinaigre : faites bouillir ce mélange juſqu'à conſiſtance d'emplâtre, & appliquez-le ſur les temples.

Un vomitif la guérit quelquefois. On peut auſſi avaler trois verres d'eau, &, après les avoir avalés, ſe promener quelque temps.

Mettez de l'eau-de-vie dans le creux de la main, & l'attirez par les narrines.

Le café eſt bon à la Migraine. *Voyez* Cerveau, Tête.

MILLE-FEUILLE. Plante qui croît dans des lieux incultes & ſecs : elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'un pied : ſes feuilles ſont découpées, menues, & ſemblables à une plume d'oiſeau ; elle eſt aſtringente & amere : ſon uſage eſt dans les hémorragies, ſoit du nez, ſoit du ventre, de la matrice, & dans le crachement de ſang, les hémorroïdes; on en ordonne le ſuc, depuis trois onces juſqu'à ſix.

MILLE-PERTUIS. Plante qui croît dans les bois & lieux incultes; elle eſt chaude & deſſicative : on l'emploie pour mondifier les plaies, diſſoudre le ſang coagulé. Elle eſt un des meilleurs vulnéraires, tant intérieurement qu'extérieurement, & ſpécialement contre les ulceres des reins, & pour en chaſſer le ſable. Son eau eſt bonne contre les vers des enfants, contre la mélancolie, la manie, & ſon huile eſt bonne contre la ſciatique, le rhumatiſme, &c.

MILLET. Le Millet eſt le plus petit de tous les grains : ſes grains ſont ronds & luiſants; ſon tuyau croît juſqu'à dixhuit pouces de haut, & ſon épi a de longs filaments épars.

Il y a le Millet rouge & le Millet blanc : le rouge ne ſert que pour la volaille & la nourriture des oiſeaux; le blanc

peut être mêlé avec le froment & faire du pain : le Millet épuise beaucoup les terres, ainsi que le bled de Turquie ou le maïs.

Culture du Millet, suivant la nouvelle méthode de Mr. *du Hamel.* 1°. une terre légere & sablonneuse lui convient mieux que toute autre. 2°. on doit le semer fort clair, & le couvrir de terre avec la charrue : on le seme depuis la mi-Mai jusqu'à la fin; on peut le semer aussi à la fin de Juin : 3°. un mois après qu'il a poussé, on le laboure autour des pieds avec un sarcloir, & on enleve ceux qui sont trop près les uns des autres; car ils doivent être à six pouces d'intervalle; 4°. lorsque les panicules sont en grain, on en éloigne les oiseaux par quelque épouventail. On en fait la récolte à la mi-Septembre; c'est-à-dire, qu'on coupe avec un couteau les panicules près le premier nœud : on doit ensuite les porter dans la grange, les mettre en tas, les-y laisser cinq ou six jours; ensuite les porter dans l'aire, les battre comme on fait le bled, 5°. faire sécher le Millet avant de le mettre dans le grenier, & le remuer de temps en temps.

MINE DE PLOMB ou *Minium*, est du Plomb minéral pulvérisé & rendu rouge par une longue calcination au feu: on s'en sert dans les onguents, & on l'emploie dans la peinture.

MINÉRAL. *Voyez* Eaux Minérales.

MINÉRAUX. On appelle ainsi, 1o. les métaux, tels que l'or, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, le mercure, &c. 2°. les demi-métaux, comme le vitriol, l'alun, l'antimoine, &c. 3°. les sels, les soufres, les bitumes, les pierres, &c.

MINEURS (les) sont ceux qui n'ont pas encore vingt-cinq ans accomplis. En Pays de Droit Ecrit, il en est de même, avec la différence qu'on appelle pupille ou impubere celui qui est sous l'autorité d'un Tuteur, & qui devient de plein droit Mineur à quatorze ans accomplis, & la pupille à douze : l'un & l'autre sortent de l'autorité du Tuteur, & on nomme un Curateur. En Pays coutumier, les Mineurs ne sortent de tutelle qu'à la majorité, ou bien par des Lettres d'émancipation, en vertu desquelles le Mineur sort de la puissance du Tuteur, dispose de ses meubles, reçoit ses revenus, & agit en son nom sous l'autorité d'un Curateur.

Mais le Mariage du Mineur produit l'effet de l'émancipation; un Mineur ne peut ester en jugement sans être assisté d'un Curateur.

Les Mineurs peuvent être restitués contre tous Contrats & obligations, quand il y a la moindre lésion; mais pourvu qu'ils n'aient pas fait ce qu'un bon Econome en auroit fait en leur place. Ainsi, quand il veut être relevé d'un Acte

paſſé en minorité, il lui ſuffit de prendre des Lettres de reſciſion; mais il faut que ce ſoit dans les dix ans de ſa majorité. Il faut obſerver que tous Négociants & Marchands, en gros & en détail, & les Banquiers ſont réputés majeurs pour le fait de leur commerce, & ne peuvent être reſtitués ſous prétexte de minorité : il en eſt de même des Officiers de Judicature pour le fait de leur charge. Les preſcriptions ordinaires ne courent point contre un Mineur pendant ſa minorité, mais les Mineurs ſont ſujets aux formes & aux preſcriptions qui ſont portées par les coutumes.

MINUTE. On appelle ainſi l'original des Actes qui ſe paſſent chez les Notaires, & les Jugements qui s'expédient dans les Greffes, ſur quoi on délivre des groſſes & des expéditions authentiques : ces Minutes reſtent en dépôt chez les Notaires : elles doivent être ſignées des Parties; mais les Groſſes & les Expéditions ne doivent être ſignées que des Notaires.

Ces Groſſes & Expéditions ſe délivrent aux Parties, & elles font foi en Juſtice, quand le ſceau y eſt appoſé.

Les Minutes des Jugements doivent être ſignées des Juges, & reſtent en dépôt au Greffe de la Juriſdiction où les Jugements ont été rendus.

MIROBOLANS. Fruits gros comme des prunes & qui viennent des Indes, du côté de Bengale : les Citrins ſont le plus en uſage, & on s'en ſert comme purgatifs contre l'humeur bilieuſe, la dyſſenterie, le cours de ventre. La doſe eſt de ſix dragmes à une once & demie.

MIROTON, terme de cuiſine. *Voyez* Bœuf.

MOELLE. Subſtance graiſſeuſe qui eſt renfermée dans les os des animaux. Celle des bœufs, des veaux, des cerfs, des chiens, des chevreaux ſert à divers remedes. La plus eſtimée eſt celle du cerf : on l'emploie avec ſuccès contre les rhumatiſmes, la goutte ſciatique, pour fortifier les nerfs & pour réſoudre. La Moëlle de veau eſt encore fort bonne pour amollir & réſoudre : à l'égard de la Moëlle de bœuf, on en fait des ragoûts, & même des tourtes.

MOILON. Pierre blanchâtre qui ſe tire des carrieres en divers morceaux : le meilleur eſt celui qui eſt le plus dur, & de bonne aſſiette; il doit avoir été équarri, puis hyverné avant que de l'employer. Le Moilon eſt un des matériaux où l'ouvrage va le plus vîte; il ſert ſur-tout à garnir le dedans des gros murs.

MOINEAU, ou Paſſereau. Oiſeau fort connu, & d'un naturel fort familier. Les Moineaux font volontiers leurs nids dans des trous de vieux bâtiments, & dans des pots de terre; les femelles pondent trois fois tous les ans : on ne doit les dénicher que huit jours après qu'ils ſont éclos. On les nourrit de mie de pain, & de tout ce qu'on veut.

MOIS. Il y a douze Mois dans l'année : il y en a sept qui ont trente-un jours ; savoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre ; quatre de trente, Avril, Juin, Septembre & Novembre, & Février qui n'a que vingt-huit ou vingt-neuf.

Pour trouver les Mois qui ont trente jours & ceux qui en ont trente-un, il n'y a qu'à abaisser le second doigt de la main, qu'on appelle index, & le quatrieme, qu'on appelle annullaire, compter les Mois sur les doigts de la main, commençant par Mars sur le pouce, Avril sur l'index, & ainsi de suite : tous les doigts levés marqueront les Mois de trente-un jours, & les autres marqueront les Mois de trente ; Février n'a que vingt-huit jours dans les années communes, & vingt-neuf dans les bissextilles.

MOISSON. Lorsque le bled cesse de fleurir par un beau temps, clair & chaud, on peut espérer une bonne Moisson. Si les Laboureurs avoient soin de remarquer le temps qui s'écoule dans la plupart des années, depuis que le grain est semé jusqu'à ce qu'il fleurisse, on pourroit, sur cette observation, régler le temps de la semaille, & faire en sorte que la fleur du bled arrivât au même âge de la lune qu'il auroit été semé. Le plus favorable est celui de la pleine lune, parce qu'alors l'air est ordinairement tranquille, & le ciel sérein. Le temps le plus convenable à la maturité des bleds, est un temps chaud, entremêlé à propos de pluies douces ; car, par un temps fort humide, la paille se couche facilement & pourrit, l'écorce du grain s'enfle, & rend plus de son que de farine : au contraire, un temps trop sec desseche le grain trop promptement ; il se ride, & devient de peu de valeur.

Le point de perfection pour la maturité des grains, est de sortir facilement de l'épi, & de ne se point briser sous le fleau quand on le bat dans la grange.

La parfaite maturité du grain se connoît encore au changement de couleur de la paille, qui, de jaune qu'elle étoit, devient blanche, & au crochet que forme l'épi en abaissant sa pointe : à l'égard du bled qui a été frappé de la rouille, on doit le couper avant qu'il soit entiérement mûr, parce que l'aridité de cette rouille rongeroit, en peu de temps, toute la substance du grain.

On ne doit, dans les regles, commencer la moisson qu'après qu'elle a été indiquée au Prône de l'Eglise Paroissiale. On doit faire la moisson, lorsque les bleds sont également blonds & jaunes, & on ne doit point attendre qu'ils soient tout-à-fait roux. Voici l'ordre qu'on doit garder pour les différentes sortes de bleds.

1°. On commence par la Moisson de l'escourgeon ; le seigle, environ trois semaines après, & tout de suite le méteil,

teil, l'épeautre, le froment à la fin d'Août : on fauche les avoines & le froment de Mars en même-temps.

On arrache le millet & le panis quand le grain eſt bien formé; on doit les faire ſécher au ſoleil en tuyaux : on moiſſonne le ſarraſin en Septembre & en Octobre; le bled de Turquie ou maïs dans le même mois.

2°. On doit moiſſonner dès la pointe du jour, parce que la roſée enfle le grain, & l'empêche de trop s'égrainer. On peut couper le bled à ſa volonté : les uns le coupent près de terre lorſqu'ils veulent employer le chaume pour la maiſon; d'autres par la moitié, deſtinant le reſte à couvrir les toits, ou à chauffer le four, ou bien, ils le brûlent & le labourent avec le fond.

3°. A meſure qu'on coupe le bled, on doit l'étendre ſur terre par trainées ou javelles, & les ranger bien réguliérement en les couchant par terre en travers ſur les ſillons, & laiſſant, entre chaque rangée, une eſpece de petit ſentier, afin que les épis & la paille ſe ſechent promptement.

4°. Lorſque les poignées ou javelles ſont ſeches, on en fait des gerbes, dont on fait des meules ou tas, diſpoſés en rond, de maniere que tous les épis aboutiſſent au centre, & que l'extrêmité des pailles ſoit en dehors : on ne doit point appuyer les gerbes l'une contre l'autre. En bien des endroits, on les met en monceaux par dizeaux. La gerbe doit être faite de ſept ou huit poignées. Le plutôt que le bled eſt charrié à la grange, c'eſt le mieux, ſur-tout ſi le temps eſt à la pluie : que s'il venoit à pleuvoir lorſqu'on coupe le bled, il vaudroit mieux ceſſer de couper, parce qu'il riſque moins ſur pied qu'abattu.

Si on avoit été contraint de couper le bled dans le temps qu'il n'étoit pas encore mûr, on doit expoſer les gerbes au ſoleil, les épis en haut, pendant vingt-quatre heures, puis les mettre dans la grange pendant autres vingt-quatre heures, & les expoſer de nouveau au ſoleil, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient mûrs.

Nouvelle Maniere de faire la Moiſſon, & de couper & ramaſſer les épis.

1°. Il faut des faucilles moins grandes que les faucilles ordinaires, & avec leſquelles on ne coupe de la paille qu'autant qu'il en faut pour pouvoir prendre les épis avec la main gauche, & les tenir tandis qu'on les coupe de la main droite : de cette maniere, on en moiſſonne une plus grande quantité que ſi on coupoit la paille preſque au pied, comme on fait d'ordinaire, parce que cette paille étant proche de l'épi, ſe coupe plus facilement : cette ſituation eſt plus commode pour les Scieurs de bled. Le Moiſſonneur doit mettre chaque

poignée d'épis dans un grand tablier, qu'il a retroussé devant lui : cette poignée d'épis, coupée ainsi court, est plus grosse que celle qu'on prend, & l'ouvrage avance bien plus; d'ailleurs, il ne prend que de bons épis, puisque les chardons & les mauvaises herbes sont au-dessous.

2°. Avoir de grands sacs de grosse toile, pour contenir la valeur de huit à dix tabliers pleins d'épis, & dans lesquels les Moissonneurs vuident leurs tabliers; les sacs doivent se fermer comme une bourse; une quarantaine de sacs suffisent pour une des plus grosses Fermes : on en peut mettre une douzaine sur une charrette, & cette douzaine équivaut à douze douzaines de gerbes. Selon cette méthode, il y a infiniment moins de perte de grains que selon celle qui est en usage, où la nécessité de ramasser les javelles, de les lier, de les charger, occasionne une perte considérable de grains. Les mauvaises herbes ne se trouvent plus pêle-mêle parmi les épis; il n'y a plus à craindre que les épis soient emportés par les vents, les ouragans, ou gâtés par la pluie : plus de Glaneurs de profession, qui, sous prétexte de ramasser les épars, prennent souvent des gerbes de bled. Il est libre à chacun d'exercer sa charité à leur égard, d'une autre maniere.

3°. La moisson des épis étant faite, on doit avoir des Faucheurs tout prêts, qui coupent, avec leur faux, la paille le plus ras de terre qu'il se pourra, & de cette maniere on enleve les chaumes & les herbes de toute espece. On fait emporter le matin les pailles coupées de la veille, & le soir les épis coupés pendant le jour. Au reste, on est bien dédommagé de la dépense de cette opération nouvelle par un tiers de paille de plus qu'on en recueille, & par la quantité de grains plus grande qu'elle n'étoit auparavant. Le champ étant ainsi nettoyé, il se dispose bien mieux à produire de l'herbe fine pour la pâture des moutons.

4°. Pour mettre les épis à couvert de tout dommage, on doit faire construire un bâtiment de forme ronde, séparé de tous autres, & dans un lieu sec. Les fondations doivent être un peu profondes, le mur de moslon, & bâti avec chaux & sable seulement, & jusqu'à la hauteur de six ou sept pieds au-dessus du rez de chaussée; terminer le mur à cette hauteur par un cordon de pierre de taille, débordant d'un bon pied, & taillé en demi-cercle : continuer le mur de huit ou dix pieds au-dessus, y ouvrir autour deux fenêtres, & immédiatement au-dessus du cordon, faire une couverture pareille à celle d'un colombier, & débordant de quatre pieds tout autour, y pratiquer autour plusieurs fenêtres fermées par des treillis d'osier assez serrés, pour que les moineaux n'y puissent entrer, & de bons contrevents; mettre des poulies à ces fenêtres, pour pouvoir monter les

facs lorfque la ferre fera pleine jufqu'aux premières fenêtres. Les épis ayant été ferrés bien mûrs & bien fecs dans un lieu ainfi conftruit, s'y conferveront beaucoup plus long-temps que dans tout autre.

5°. Pour faire fortir le grain de l'épi, les perfonnes qui ont imaginé & pratiqué cette nouvelle méthode de faire la moiffon, ne font point d'avis qu'on les batte avec un fléau dans une aire, au foleil, ou en grange. Leur objet eft toujours d'empêcher le déchet confidérable du grain, qui réfulte de la méthode ordinaire : ils ont imaginé un moulin, que l'on peut comparer, en grand, aux petits moulins à café, ou plutôt à tabac, avec la différence que les mouvements de ces moulins font horizontaux, au lieu que ceux du moulin à tabac font verticaux.

On peut voir la defcription de ce moulin dans le Journal économique du mois de Juillet 1757.

Par le moyen de ce moulin, & du tournoiement que le vent lui donne, les épis reçoivent un frottement qui en fait fortir jufqu'au grain le plus opiniâtre, de façon qu'il n'en demeure pas un feul enveloppé de capfule : le grain & la paille fortent pêle-mêle de ce moulin, & tombent dans un crible de fil d'archal fin, qui eft au-deffous; les fils duquel étant féparés de deux lignes & demi, & étant traverfés par d'autres à un pouce de diftance, les grains y paffent facilement, & nullement la paille, laquelle fe trouve couchée de côté fur les premiers fils.

En outre, le crible eft incliné par un bout, & a un mouvement femblable à celui d'un blutoir, mais plus fort, afin que par fes fecouffes le grain fe fépare facilement de la paille. On a éprouvé qu'avec cette machine on peut expédier quarante-huit fetiers de bled dans douze heures de temps, pourvu que le vent ne manque pas, qu'il y ait deux hommes pour ôter les pailles, deux autres pour vuider les facs d'épis dans les tremies, & quatre pour ramaffer les grains en deffous : ces huit hommes expédieront fix fois plus d'ouvrage que des batteurs en grange, & ne font pas fi fatigués, à beaucoup près. Suivant cette méthode, la paille étant comme moulue, eft bien mieux féparée du grain, & il s'en fait une épargne confidérable; car dans une Ferme où l'on recueille communément cent fetiers de bled, il peut arriver facilement qu'on en recueille jufqu'à cent vingt-cinq. Outre cela, il y a une épargne de 40 liv. fur quarante-huit fetiers, & plus de 100 liv. fur la façon totale des 125 : ainfi en mettant le fetier, année commune, à 15 livres, ce fera 375 livres; & joignant 100 liv. d'épargne fur le travail, cela fera 475, fomme qui peut fuffire à payer une partie des fraix de la culture.

Un Économe entendu peut tirer un grand fervice des

pailles des épis, lorſqu'elles ſont moulues comme on vient de dire : car, en les arroſant légérement avec de l'eau où l'on a fait diſſoudre du ſel, elles peuvent tenir lieu de foin aux beſtiaux dans les années où le foin eſt cher; car, étant excités par cette ſaumure, ils mangent les pailles avec autant de goût que le foin.

6°. On doit faire un triage des grains en différentes claſſes, qui ſoient de qualités différentes, afin d'en avoir un meilleur débit; car il eſt certain, par exemple, qu'un quart de boiſſeau de bled noir ſur un ſetier de bled-froment, portera préjudice de deux boiſſeaux dans le prix; ce qui fait un ſixieme de perte ſur la totalité. Mais quand même on auroit nettoyé le bled le plus exactement qu'il eſt poſſible de tous grains étrangers, il y aura toujours trois ſortes de grains, différents de qualité, & par conſéquent de prix.

Or, pour pouvoir parvenir à faire le triage de ces mêmes grains en différentes claſſes, l'Auteur de cette nouvelle Méthode, & qui a inventé le Moulin pour ſéparer les grains des épis, dont on vient de parler, a imaginé pareillement deux machines, dont on voit la deſcription dans le même Journal. Par le moyen de la premiere, on peut faire juſqu'à quatre claſſes différentes d'un même grain; & par la ſeconde, on peut enlever les taches des grains qui ont ce qu'on appelle *le bout*, en terme de Boulanger. L'Auteur fait voir que ceux qui en ſauront faire uſage, retireront par-là plus de quarante ſols de bénéfice par ſetier au delà du prix ordinaire; & il le prouve. En effet, en diviſant le bled en trois claſſes, l'une qu'on appelle la tête du bled, la ſeconde le bled moyen, & la troiſieme le petit, on trouvera que ſur douze boiſſeaux, il y en aura environ ſix qui ſeront de bled de choix, quatre de bled moyen, & deux de petit bled. Or, comparez maintenant le prix de ces trois claſſes de grains qu'aura produit un ſetier de bled ainſi partagé, avec la valeur du même ſetier dont les qualités ne ſeroient point ſéparées; vous trouverez que ſi le bled moyen vaut 15 livres le ſetier, la tête du bled vaudra 21 ou 22, & le petit bled 9 à 10. D'où il ſuit que, ſi les ſix boiſſeaux de la tête du bled, qui font la moitié d'un ſetier, valent 10 liv. 10 ſols, à raiſon de 21 le ſetier, les quatre boiſſeaux de bled moyen, qui font le tiers du ſetier, vaudront 5 liv. ſur le pied de 15 livres; & les deux boiſſeaux du petit bled, qui font la ſixieme partie du ſetier, vaudront 34 ſols 4 deniers, ſur le pied de 10 liv. En ſorte que ces trois prix, joints enſemble, feront une ſomme de 17 liv. 3 ſols 4 deniers, qui ſera la valeur totale du ſetier ainſi trié; & la différence ou le bénéfice ſera de 43 ſols 4 deniers au delà du prix du même ſetier de bled qui n'auroit pas été trié.

On peut eſſayer de battre, immédiatement après la ré-

colte, une partie de toutes les especes de grains qu'on a cultivés, réserver l'autre partie en gerbes pour les battre en grange pendant l'Hyver, comme c'est l'usage dans bien des Provinces. On jugera par-là laquelle de ces méthodes est préférable, & s'il y a quelque avantage à espérer dans l'un ou l'autre cas, rélativement à la quantité ou à la beauté des farines.

MOISSONNEURS. On appelle ainsi, outre les Valets qu'on a chez soi pour le travail de la moisson, des gens de journée de dehors qui viennent se louer pour aider à faire la récolte: on les loue à tant par arpent de récolte, ou pour un prix total pour toute la moisson : l'usage commun est de les nourrir & de les coucher, & de leur laisser prendre ce qu'ils appellent leur *gagnage*. C'est un certain nombre de gerbes, comme le quatorzieme dizeau du produit de la moisson. On donne ordinairement aux Moissonneurs, pour le sciage du bled, depuis deux livres jusqu'à trois livres.

Si on les paie en grains, on ne paie que sur le pied de ce prix. Ces derniers sont ordinairement obligés à faire gratis plusieurs travaux appellés corvées, & qui sont des suites de la moisson, parce qu'ils y ont part.

MONITOIRE. On appelle ainsi un Mandement de l'Official adressé à un Curé pour avertir tous les Fideles de venir à révélation sur les faits mentionnés, à peine d'excommunication. Le Monitoire n'a lieu que dans les crimes & scandales publics, ou vols de conséquence. On y a recours lorsque la Partie civile, ou le Procureur du Roi ne peuvent justifier par temoins le contenu dans leur plainte: alors ils demandent au Juge, qui doit connoître du crime, la permission d'obtenir & de faire publier un Monitoire ; & en vertu de l'ordonnance du Juge, l'Official est obligé d'accorder le Monitoire, & en cas de refus, on peut saisir son temporel. Les Juges d'Eglise ne peuvent délivrer aucun Monitoire pour des causes qui ne sont pas de leur compétence sans ordonnance des Juges ordinaires, & pour des causes graves. La permission d'obtenir Monitoire ne doit être refusée à personne : on ne doit mettre dans les Monitoires les noms de qui que ce soit.

MONTAGNES. (Pays de) Les terres situées dans un Pays de Montagnes, demandent qu'on ait attention d'y faire croître tout ce qui peut y venir à bien, parce qu'elles sont ordinairement stériles. Ainsi lorsque le Pays est découvert, on y peut planter, ou des vignes, ou des bois : on y peut nourrir beaucoup de moutons, des chevres, & beaucoup de mouches à miel.

MORELLE. Plante qui porte de gros fruits comme les baies de genievre, d'abord verds & noirs & remplis de suc en mûrissant : elle croît proche les haies. Ses baies sont ra-

fraîchiſſantes & aſtringentes : on ſe ſert de ſon jus extérieurement dans l'éréſipelle, les dartres, les démangeaiſons, le cancer, &c. Son herbe eſt bonne contre les hémorroïdes.

MORFONDURE. On appelle ainſi le Rhume des chevaux. C'eſt une décharge, qui ſe fait ſous la gorge, des humeurs crues ou pituiteuſes qu'un cheval a contractées par un grand froid, après avoir beaucoup travaillé, ou pour l'avoir laiſſé boire étant trop échauffé. On connoît qu'un cheval eſt morfondu, lorſqu'il a le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire. Si le morfondement eſt violent, s'il donne la fievre, ſi le cheval ne peut avoir ſon haleine à cauſe de l'oppreſſion de poitrine, on doit le ſaigner de la veine du col. On le ſaigne encore s'il y a eſquinancie, c'eſt-à-dire, s'il ne peut avaler : en général, on traite les chevaux morfondus comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval touſſe beaucoup, avec un grand battement de flanc, on doit lui donner un ou deux lavements faits avec des feuilles de mauve, de violette, de mercuriale, pariétaire, de chacune trois poignées, une once de ſemence d'anis, une once & demie de ſcorie de foie d'antimoine en poudre, le tout dans trois pintes d'eau, & la décoction coulée, ajoutez un quarteron de beurre frais; faites-lui prendre le lendemain deux onces de la poudre cordiale dans une chopine de vin. Elle eſt compoſée de baies de laurier, gentiane, ariſtoloche ronde, myrrhe, iris de florence, rapure de corne de cerf, énula campana, de chaque quatre onces, anis, cumin, deux onces, cannelle, demi-once, clous de girofle, deux dragmes, le tout pilé à part & paſſé par le tamis de crin, & bien mêlé enſemble & gardé dans un ſac bien bouché.

MORGELINE, ou Mouron blanc. Plante des Jardins: elle a les mêmes vertus que la pariétaire; elle eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante: on en fait manger aux malades qui crachent le ſang. Appliquée ſur les mamelles, elle diſſout le lait grumelé.

MORILLE. Eſpece de Champignon gros comme une noix : on les trouve aux pieds des arbres, ainſi que les Mouſſerons dans les mois de Mars & d'Avril. Ils ſervent à l'aſſaiſonnement des ragoûts. On fait des ragoûts des uns & des autres : à l'égard des Morilles, on les coupe en long, on les lave, on les égoutte, on les paſſe à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil haché, bouquet, jus de veau; on les laiſſe mitonner, on les lie d'un coulis; à l'égard des Mouſſerons, on les lave en pluſieurs eaux, & on les accommode de même. On met des croûtes de pain bien chapelées au fond d'un plat, & on vuide le ragoût par-deſſus.

MORSURE faite par quelque homme ou femme. Pilez un oignon avec beaucoup de ſel : appliquez-le ſur la Mor-

ſure, & l'y laiſſez un jour & une nuit; enſuite oignez la plaie d'un onguent fait avec graiſſe, huile & cire.

Autre Remede. Preſſez bien la plaie, lavez-la avec de bon vinaigre, couvrez-la de deux linges entre leſquels vous aurez mis des flocons de coton, après les avoir trempés dans l'eau-de-vie où l'on aura fait diſſoudre de la thériaque : enveloppez le tout d'autres linges trempés dans l'eau & le vinaigre, réitcrez le panſement deux ou trois fois le jour.

MORSURE de ſerpent. Appliquez ſur la plaie de l'huile d'olive ordinaire; frottez-la & baſſinez-la ſouvent.

MORSURE de cheval. Machez des feves d'haricot, & appliquez-les deſſus.

MORSURE d'un ſinge. Melez de la cendre avec du vinaigre & du miel : faites-en un cataplaſme.

MORSURE d'un chat. Appliquez deſſus un oignon pilé.

MORSURE d'un chien non enragé. Fomentez la partie mordue avec une décoction d'oſeille, & appliquez-y deſſus l'herbe fraîche pilée; ou lavez-la avec du jus de poireau pilé avec du ſel blanc.

On connoît qu'un chien eſt enragé, s'il ne mange, s'il ne boit, s'il n'aboie point; ſi ſes yeux ſont rouges & horribles, s'il écume, s'il ne connoît point ſon maître, s'il fuit l'eau, s'il chancelle en marchant, s'il a la voix enrouée, ſi les autres chiens aboient après lui.

MORSURE d'un chien enragé, ou de toute autre bête qui l'eſt, ou qu'on ſoupçonne de l'être. Remede. Faites brûler une ou pluſieurs écailles de deſſous d'une huître, en les mettant ſur la braiſe, & couvertes de charbon noir, qui s'allumant, les brûlera; il faut les y laiſſer juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes blanches, & ſe rompent facilement; puis mettez-les en poudre, & gardez cette poudre pour le beſoin. Lorſqu'on veut s'en ſervir, prenez-en la valeur d'une écaille brûlée, ou même davantage, & avec quatre œufs faites une omelette, que vous fricaſſerez avec de l'huile d'olive, au lieu de beurre : faites-la manger à la perſonne mordue, étant à jeun, & qu'elle ſoit ſix heures ſans rien prendre : réitérez le remede de deux jours l'un, trois fois pour plus grande précaution; ou faites-lui avaler de cette poudre dans un verre de vin blanc.

Ce remede eſt fort bon auſſi pour les chiens mordus d'une bête enragée, en leur faiſant avaler la poudre d'une écaille calcinée avec de l'huile d'olive, & ne leur donner point à manger de quelque temps. Aux chevaux, bœufs & vaches on augmente la doſe de la poudre, & on leur en donne la valeur de quatre ou cinq écailles.

On prétend que ce remede peut ſuffire ſans qu'on ſoit obligé d'aller ſe baigner dans la mer, quoique les plus habiles ſoutiennent que c'eſt le moyen le plus efficace & le plus

ſûr pour être guéri, ſur-tout ſi on eſt atteint de la rage.

Autre Remede. Préſervatif contre la rage lorſqu'on a été mordu par une bête enragée.

Prenez des feuilles de rue, de verveine, de petite ſauge, de plantain, de polypode, d'abſinthe commune, de menthe, d'armoiſe, de betoine, de millepertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, le tout dans le mois de Juin à la pleine lune; les faire ſecher, mais non au ſoleil; puis on les met en poudre bien ſubtile, & on en donnera une dragme dans un peu de vin tous les matins à jeun, pendant quarante jours.

Autre Remede. Prenez ſix onces de feuilles de rue arrachée de la tige, quatre onces de thériaque de Veniſe, autant d'ail épluché & broyé, autant de limaille fine d'étain; jettez le tout dans du vin de canarie, ou dans du vin blanc; faites bouillir doucement ce mélange au bain-marie pendant quatre heures, dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſans en laiſſer exhaler la vapeur; exprimez ce mélange, & paſſez-en la liqueur. La doſe eſt de deux à trois onces pour certaines perſonnes. Le malade doit garder la diete pendant trois jours après avoir pris ce breuvage, lequel doit être pris, au plus tard, avant le neuvieme jour après la morſure; il faut le prendre froid, ou du moins un peu chaud. Le marc qui reſte du mélange exprimé, doit être appliqué à la plaie, & renouvellé toutes les vingt-quatre heures. Ce remede employé pluſieurs fois, n'a jamais manqué de faire un effet ſalutaire. *Extr. des Journ. d'Angl.*

MORSURE d'animaux enragés. (Remede contre la) Il faut avoir recours au remede immédiatement après qu'on a été mordu. On doit d'abord frotter la partie bleſſée avec une dragme d'onguent mercurial, tenir la plaie ouverte autant qu'il eſt poſſible, afin que l'onguent y pénetre; le lendemain réiter la friction ſur tout le membre mordu, purger le malade avec une drogue de pilules mercuriales; le troiſieme jour, frotter ſeulement la partie bleſſée & faire prendre le quart de la doſe précédente de bolus mercurial, continuer pendant dix jours à frotter d'onguent tous les matins, & à donner le bolus des jours précédents; il procure au malade deux ou trois ſelles, & empêche le mercure d'affecter les parties ſupérieures; & au bout de dix jours purger le malade avec les mêmes pilules.

Ces pilules mercuriales doivent être compoſées de trois dragmes de mercure crud, éteint dans une dragme de térébenthine, de la rhubarbe choiſie, de la coloquinte en poudre, & de gutte-gambe, de chaque deux dragmes : on mêle le tout avec une quantité ſuffiſante de miel clarifié. La doſe eſt une dragme.

L'onguent mercurial eſt compoſé d'une once de mercure

crud éteint dans deux dragmes de térébenthine, trois onces de graiſſe de mouton : on mêle le tout, & on en fait un onguent; la doſe, à chaque friction, eſt une dragme.

Telle eſt la méthode dont le P. de Choiſel, Jéſuite, & de la Miſſion des Indes orientales, a bien voulu faire part au Public : il aſſure que depuis 1749 il a traité plus de trois cents perſonnes ſelon cette méthode, & avec ſuccès; ce qui eſt un grand préjugé de l'excellence de ſa méthode: du reſte, il veut que les malades s'abſtiennent de l'uſage des choſes âcres & acides, & des aliments cruds & difficiles à digérer. Il prétend que le bain dans la mer n'eſt d'aucune utilité. Enfin, il avertit qu'on doit augmenter la doſe des remedes, & en continuer l'uſage plus long-temps, lorſqu'on a laiſſé deux ou trois ſemaines ſans recourir au remede qu'il enſeigne.

Remede contre toute Morſure vénimeuſe. Mangez un citron, ou avalez de la ſemence de citron dans du vin, ou broyez dans du vin blanc de la ſemence de raiſort; paſſez-la par un linge & buvez-la.

MORT CIVILE. On appelle ainſi les effets de certaines peines qui emportent ce genre de mort : tel eſt le banniſſement perpétuel hors du Royaume, & la condamnation aux Galeres à perpétuité, ou au delà de neuf ans; car ces peines rendent un homme incapable de tous effets civils, comme de ſuccéder, de diſpoſer de ſes biens par teſtament: elles ont auſſi effet dans les condamnations par contumace, lorſque les condamnés décedent après cinq ans ſans s'être repréſentés & conſtitués priſonniers.

MORTIER. On appelle ainſi la chaux détrempée avec du ſable : on s'en ſert pour bâtir & lier les pierres. Celui où il y a trop de chaux ne vaut rien. Pour que le Mortier ſoit fait dans les regles, il faut qu'il y ait un tiers de chaux ſur deux tiers de ſable; par exemple, une brouetée de chaux, éteinte de deux jours, ſur deux brouetées de ſable de riviere. *Voyez* Chaux & Sable.

Rien ne contribue tant à la ſolidité des bâtiments que la bonté du Mortier; c'eſt l'exacte proportion de la chaux & du ſable qui fait la bonne qualité du Mortier : la chaux par elle-même n'a point de corps, ni le ſable de liaiſon; ainſi il doit y en avoir, de l'un & de l'autre, la quantité néceſſaire. Pour connoître la quantité de chaux qu'il faut rélativement au ſable, il faut meſurer du ſable plein un ſceau, & verſer par-deſſus autant d'eau qu'il en pourra tenir : on a, par ce moyen, la quantité de chaux ſeche qu'il y faudra mêler; car elle eſt toujours en raiſon du volume de l'eau que le ſable peut contenir.

Le ſable des rivieres, qui n'eſt pas terreux, & dont les grains ſont de petits cailloux un peu ternes, eſt le plus eſ-

timé pour le Mortier : tel eſt celui de la Seine; & il vaut beaucoup mieux que celui qu'on tire des ſablonnieres. Au reſte, le ſable en général n'eſt bon à faire du Mortier qu'autant qu'il eſt bien net, ſans terre & ſans limon, & que le grain en eſt bien proportionné, c'eſt-à-dire, qu'il y en a de gros, de moyens & de petits. *Voyez* Chaux.

MORUE & MERLUCHE. Poiſſons de mer, qu'on apporte tout ſalés de Terre-neuve. La plus blanche eſt la meilleure.

Maniere d'accommoder la Merluche avant de la mettre tremper, battez-la bien avec un marteau pour l'attendrir, faites-la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau; faites-la cuire un moment avec de l'eau de riviere, retirez-la & coupez-la en morceaux par feuillets; enſuite mettez la quantité que vous voudrez dans une caſſerole, avec de bonne huile & de bon beurre en égale quantité, gros poivre, un peu d'ail & de ſel, ſi elle eſt trop douce; remuez ſans ceſſe la caſſerole ſur le fourneau, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile, & ſervez-la pour la manger à l'inſtant : on appelle cette ſauce à la Gaſconne.

2°. On mange la Morue à la ſauce au beurre noir, au perſil frit, & à la ſauce aux capres.

3°. A la ſauce robert. Votre Morue étant frite, on fait un roux dans une caſſerole avec beurre & quelques oignons coupés en petits morceaux, ſaupoudrés de farine; mouillez-les d'un bon jus, comme de bouillon de poiſſons; laiſſez-les mitonner à petit feu; étant cuits, mettez-y vos morceaux de Morue, & faites-les mitonner dans la ſauſſe à robert : faites que votre ragoût ſoit bien lié, mettez-y un peu de moutarde & un peu de vinaigre; dreſſez la Morue dans un plat, & jettez votre ſauce par-deſſus.

MORVE. Maladie des chevaux. C'eſt un écoulement par les naſeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, viſqueuſes, ou blanches, ou jaunâtres, ou verdâtres, qui viennent preſque toujours de quelque ulcere dans les poumons. Les cauſes extérieures en ſont preſque les mêmes que celles de la morfondure; les ſignes en ſont : 1°. qu'un cheval morveux ne jette que d'un côté, qu'il eſt ſouvent ſans toux, au lieu qu'un cheval morfondu jette des deux, & qu'il touſſe ordinairement; 2°. qu'il a, entre les deux os de la ganache, une ou pluſieurs glandes qui ſont fort douloureuſes. Si la matiere qui ſort eſt puante, la maladie eſt incurable; bien plus, elle ſe communique aux chevaux qui ſont auprès de celui qui en eſt attaqué.

Lorſque le mal n'a pas fait encore de grands progrès, & que l'on s'y prend aſſez tôt, on peut le guérir avec les remedes ſuivants.

Ne donnez au cheval morveux que du ſon mouillé; fai-

tes-lui faire un exercice moderé, & faites fondre deux livres de soufre dans une cuiller de fer, jettez-le tout bouillant dans un seau d'eau, retirez le soufre, faites-le fondre une seconde fois, & jettez-le dans la même eau, & donnez-la lui pour boisson.

Remarquez qu'il ne faut jamais purger les chevaux qui jettent.

2°. Seringuez-lui par les naseaux, & par moitié, quatre cuillerées de fort vinaigre, autant de bonne eau-de-vie, le tout dissous dans une dragme de vieille thériaque, un scrupule d'ellébore blanc en poudre, & deux grains de poivre long en poudre, & le tout mêlé. S'il continue à jetter, réitérez le remede, & tâchez, par des cataplasmes, de faire suppurer les glandes, ou de les faire tomber par le moyen de la pierre à cautere.

Les chevaux morveux ne laissent pas de servir & de travailler plusieurs années; mais, à la fin, cette maladie les emporte.

MOTTES à brûler (les) se font avec le tan qui a servi à tanner les cuirs : ce tan n'est autre chose que l'écorce des chênes mise en poudre. On pêtrit le tan avec les pieds, on le met dans des moules d'une forme ronde, on les fait bien sécher; ensuite on s'en sert, ou on les vend au cent. *Voyez* Tourbes.

MOUCHES. Les Mouches communes qu'on appelle Mouches tout court, sont de petits insectes aîlés & connus de tout le monde. Elles sont fort incommodes dans les lieux chauds.

Moyens de les chasser des lieux d'où l'on veut. Lavez les murailles de ces endroits avec du jus des feuilles de citrouille, après les avoir bien pilées; elles n'en approcheront pas : on peut frotter de ce jus les cuisses & le ventre des chevaux.

A l'égard des bœufs, frottez-les avec des baies de laurier cuites dans l'huile, & les Mouches ne les tourmenteront plus.

Autre moyen de chasser les Mouches, & les empêcher de gâter les meubles, dorures, glaces, & les tableaux : ce n'est pas en les détruisant qu'on peut parvenir à s'en débarrasser, puisqu'aussi-tôt elles sont remplacées par d'autres : il s'agit de les empêcher d'entrer dans les chambres, lors même que les fenêtres & les portes restent ouvertes. Pour cet effet, frottez les murs ou la boiserie des chambres que vous voulez le plus préserver de ces insectes, avec de l'huile de laurier & en plusieurs endroits seulement : s'il y en entre quelques-unes, elles n'y resteront pas long-temps, parce qu'elles ne peuvent souffrir cette odeur. On peut renouveller ce secret de temps en temps. Cette odeur n'est

pas désagréable au point de ne la point souffrir ; & en cas qu'on ne le puisse, on peut du moins user de cette méthode pour les offices, cuisines, salles à manger.

Mouches à Miel. *Voyez* Abeilles.

Mouches Cantharides (les) sont d'une médiocre grosseur ; leur couleur est d'un verd luisant : on les trouve sur les frênes, les peupliers, les feuilles des rosiers. Elles sont d'un grand usage en Médecine, particuliérement dans l'apoplexie, la paralysie : on les applique sur la peau, derriere les oreilles, sur la nuque du cou, entre les deux épaules : ce sont autant de véficatoires, qui excitent des enflures, d'où il sort beaucoup de sérosités : quand on en a ramassé, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait sécher au soleil. Les plus nouvelles sont les meilleures.

MOULES. Espece de coquillage ou poissons de mer, de la nature à peu près des huîtres : mettez-les à sec dans une casserole sur un bon feu, &, lorsque la chaleur les a fait ouvrir, épluchez-les pour en ôter les crapes.

Moules en ragoût. Lavez-les, passez-les à la casserole avec beurre frais, sel, poivre, persil, ciboule, chapelure de pain, un peu de vinaigre, & laissez les cuire à propos. On peut encore les accommoder de même ; mais après les avoir tirées de leur coquille, ajoutez-y de fines herbes hachées ; & l'eau des Moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec du verjus : si on les accommode à la sauce rousse, on n'y met point d'œufs.

MOULINS. Il y en a de plusieurs sortes, 1°. les Moulins pour moudre le grain, qui sont les Moulins à eau : on les nomme *à volets*, lorsque l'eau passe par-dessous, & à auges, lorsqu'elle vient par-dessus, 2°. les Moulins à vent : ces sortes de Moulins sont d'un bon produit, lorsqu'on est dans un lieu où il y a beaucoup à moudre, 3°. les Moulins à huile, ceux à sucre, ceux à foulon pour fouler les draps, ceux à tan, ceux à papier pour réduire tous les chiffons de linge en pâte, à scie pour scier les planches, à forge pour battre le fer, à poudre à canon, &c.

Les Moulins à eau sont préférables aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement plus égal, qu'ils font la farine plus abondante & font moins de son, au lieu que le vent interrompt le mouvement des autres. En général, les Moulins qui moudent le plus promptement sont les meilleurs, parce que, broyant le bled avec précipitation, ils rendent la farine plus rafinée & moudent moins de son. On préfere aussi les Moulins où il y a des bluteaux pour séparer le son de la farine, parce qu'ils épargnent la peine de passer la farine par le tamis.

Il y a des regles établies pour la bonne construction des Moulins à grain, afin que le Public soit à couvert des fraudes

des Meuniers; car il y en a qui peuvent en commettre: ainſi il faut que le cercle de bois qui environne les meules, ſoit exactement rond, & bien ſerré, qu'il ne ferme pas des coins, afin qu'il ne tombe point de farine ailleurs que dans la huche; voilà pourquoi on oblige les Meuniers d'avoir des ais de meule & des couliſſes de chûte à point rond & bien ſerrées: ils doivent avoir des meſures de toute ſorte, bien jaugées & marquées, des poids & des balances bien étalonnés, afin que les particuliers puiſſent donner & reprendre leur grain à la meſure ou au poids. Lorſque le Moulin eſt bon & ſans friponnerie, il doit rendre autant de farine peſant que le bled, excepté deux livres pour le déchet de la farine ſur un ſetier; & ſi on meſure la farine, il doit y avoir trente boiſſeaux de farine comble, ſur douze boiſſeaux de bled raz.

Il eſt preſqu'impoſſible aux Propriétaires des Moulins de les faire valoir. Ainſi il eſt d'uſage qu'on les afferme; mais il eſt eſſentiel de les donner à la priſée, c'eſt-à-dire, de faire eſtimer la valeur des Moulins & autres agrêts du Moulin, afin que le Meunier rende le tout en même état. On doit auſſi obliger le Meunier de faire les voitures des matériaux pour les réparations de la cage du Moulin; l'obliger à avoir des balances & des poids bien étalonnés, pour empêcher qu'il ne faſſe des concuſſions; à entretenir les chauſſées, voir s'il écure les canaux & foſſés, prendre garde qu'il ne refoule les eaux au-deſſus de lui: enfin qu'il ne laiſſe point empiéter ſur ſa bannalité. Il eſt de l'avantage du Propriétaire d'affermer ſon Moulin à la priſée, ſauf à ne pas tirer le quart du revenu pendant trois ans: après cela il affermera la juſte valeur: les Meuniers menagent, quand les fraix les regardent.

MOURON. Plante qui naît dans les champs, les vignes, les jardins. Le mâle a la fleur rouge: la femelle l'a bleue. L'un & l'autre eſt amer, chaud & aſtringent: le Mouron eſt du nombre des vulnéraires: il eſt bon contre la morſure d'un chien enragé. Dans la manie, la mélancolie, les fievres ardentes, c'eſt un excellent céphalique. Son eau diſtillée eſt bonne aux inflammations & ulceres des yeux.

MOUSSE. Eſpece de petite plante, ou plutôt d'herbe friſée, qui croît ſur les arbres & qui les fait quelquefois dépérir, ſi elle eſt en trop grande quantité: le chêne, le ſapin & le tremble y ſont ſujets. La Mouſſe ſert aux Mariniers pour calfâter: on s'en ſert encore pour encaiſſer des fruits. Celle qui vient au bord de la mer ſert à contenir les bouteilles de vin ou liqueurs qu'on envoie au loin, & empêcher qu'elles ne ſe caſſent en s'entrechoquant par le mouvement du tranſport.

MOUSSERON. Champignon fort petit & couvert de mouſſe : il eſt de fort bon goût; il croît dans les bois ſous les arbres entre les épines, & entre les mois de Mai & de Septembre. Les Mouſſerons ſont fort bons dans les divers apprêts des viandes. On en fait des ragoûts en les faiſant cuire dans une caſſerole avec du beurre après les avoir néttoyés, lavés & ſéchés : on y ajoute du ſel, poivre, muſcade, & on lie la ſauce avec un ou deux jaunes d'œufs.

MOUT. On appelle de ce nom le vin doux qu'on a retiré de la cuve, après que le raiſin a été foulé, & ſans attendre qu'il ait bouilli : on met ce vin dans un chaudron ſur le feu; on le fait réduire aux deux tiers : on y jette des poires, des pommes, ou des coings, on les fait bouillir, & ce ſont des confitures fort bonnes, & dont on fait uſage à la campagne, lorſqu'on veut aller à l'économie.

MOUTARDE. Plante qui eſt de trois eſpeces : la premiere, qui eſt la Moutarde ordinaire, a les feuilles ſemblables à celles de la rave; la ſeconde, a celles de l'ache; la troiſieme eſt appellée ſauvage, parce qu'elle croît dans les lieux pierreux : on cultive la Moutarde dans les champs & les jardins.

La graine de Moutarde, qu'on appelle ſenevé, eſt chaude & inciſive, elle réveille l'appétit : on en donne une dragme dans les affections hypocondriaques & léthargiques, le ſcorbut, le calcul : elle cuit parfaitement les aliments de difficile digeſtion.

Maniere de préparer la Moutarde pour la conſerver toute l'année. Prenez deux onces de ſemence de Moutarde en poudre, & demi-once de cannelle commune auſſi en poudre, faites une maſſe avec de la fleur de farine, & une ſuffiſante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules, que vous laiſſerez ſécher au ſoleil, ou dans un four lorſque le pain en aura été retiré. Pour vous en ſervir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre, ce ſera une fort bonne Moutarde. Elle eſt convenable à l'obſtruction des regles : une pincée à jeun tous les matins, ou dans un véhicule approprié, eſt capable de préſerver de l'apoplexie, du vertige, & des catarres.

MOUTON. *Voyez* Brebis.

La chair de Mouton la plus délicate eſt celle de ceux qui ont mangé de l'herbe la plus fine & la plus douce, comme on l'éprouve dans les plaines des Pays maritimes, ou qui ont brouté dans les bruyeres ou ſur des montagnes arides; au contraire, les Moutons, engraiſſés dans les pâturages les plus fertiles, n'ont pas la chair ſi délicate : on engraiſſe fort bien les Moutons avec des navets. Le perſil eſt encore une excellente nourriture pour eux, parce qu'il eſt

beaucoup plus chaud & plus ſec. Si on en pouvoit ſemer pluſieurs pieces, on les nourriroit d'une maniere fort avantageuſe. Les Moutons ſont d'une grande reſſource : on ne peut trop les multiplier dans les terres.

La chair du Mouton eſt nourriſſante, d'un bon ſuc, quand le Mouton eſt jeune & bien nourri : elle ſe digere facilement. Elle eſt propre à toute ſorte d'âge & de tempérament.

Le ſuif de Mouton, mêlé avec celui de bœuf, ſert à faire des chandelles : on s'en ſert pour les pommades & pour les onguents.

Les peaux de Mouton ſont bonnes contre les foulures de nerfs ou quelque membre démis ; mais la peau doit être d'un Mouton fraîchement tué : on s'en ſert encore contre les rhumatiſmes & les froidures.

Gigot de Mouton farci. Dégraiſſez le gigot, déſoſſez-le, ne laiſſez que l'os du manche ; après l'avoir bien battu, ôtez la peau de deſſus, large comme les deux mains, faites piquer de menu lard le gigot, arrangez-y dedans une bonne farce, faites un ragoût de pigeons, aîlerons, de ce que vous voudrez, mettez-le dedans, recouvrez-le de farce, & le mettez cuire à la braiſe : étant cuit, ſervez-le avec un jus de citron pour entrée.

Gigot de Mouton à l'eau. Battez-le avec le plat du couperet ; caſſez-en les gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, ſel, poivre, clous, fines herbes, bardes de lard, pinte de vin blanc : étant cuit, mettez-y une ſauce.

Gigot de Mouton à la Périgord. Lardez votre gigot avec du lard & des truffes coupées en petits lardons l'un & l'autre ; remuez avec ſel, perſil, ciboule, enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, & faites-le cuire à petit feu dans une caſſerole avec des tranches de veau.

Carré de Mouton à la broche : on le ſert pour hors d'œuvre ; après l'avoir piqué de perſil, on y ajoute le jus d'une orange, & on le pane de mie de pain.

Côtelettes de Mouton en ragoût. Coupez-les ſéparément, applatiſſez-les avec le plat du gros couteau, piquez-les de petit lard, poudrez-les de mie de pain, perſil haché, ſel & poivre, paſſez-les à la caſſerole avec lard fondu : étant cuites, mettez-les dans un plat avec un ragoût de champignons deſſus. Les côtelettes de veau s'apprêtent de la même maniere. *Voyez* Langues de Mouton.

Côtelettes de Mouton & de Veau farcies : faites cuire un carré de Mouton dans une marmite avec du bouillon ; étant cuit, ôtez-en toute la chair : faites-en une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, un peu de perſil, ciboule, champignons, le tout haché & aſſaiſonné de bon-

nes épices, une mie de pain trempée dans du lait; liez la farce avec des jaunes d'œufs, faites des bardes de lard de la grandeur des côtelettes, mettez de la farce ſur les bardes avec l'os de chaque côtelette, panez-les par-deſſus, & mettez-les dans une tourtiere pour leur faire prendre belle couleur.

Ragoût de pieds de Moutons. Echaudez-les; faites-les cuire, mais pas trop, dans un bouillon, avec perſil, ciboule; puis tirez-les, coupez le pied, ôtez l'os de la jambe, & étendez-en la peau ſur la table; mettez-y un peu de farce; roulez-les un à un; rangez-les dans un plat, arroſez-les d'un peu de graiſſe, panez-les, & faites-leur prendre couleur dans un four : on y met un peu de ragoût par-deſſus.

On les accommode auſſi à la ſauce blanche, les paſſant à la caſſerole avec lard fondu, ſel, poivre, muſcade, ciboule, fines herbes, & on blanchit la ſauce avec jaunes d'œufs & verjus.

Terrine de queues de Mouton aux navets. Faites blanchir dans l'eau bouillante des queues de Moutons, coupez-en les deux bouts, faites-en des paquets à proportion des queues; mettez ces paquets dans une marmite, & ſur des bardes de lard & tranches de bœuf, aſſaiſonnées comme il faut; faites la même garniture ſur les paquets, & faites feu deſſus & deſſous; faites prendre couleur avec du lard fondu dans une caſſerole, avec des navets bien ratiſſés & en façon d'olives; remuez-les toujours, puis faites-les égoutter, & remettez-les dans une caſſerole avec du coulis clair, de veau & du jambon. Les queues de Mouton étant cuites, tirez-les de la marmite, deficelez, laiſſez-les égoutter, mettez-les dans une terrine, & verſez deſſus le ragoût de navets.

Maniere de couper le Mouton. Le rôt-de-bif & le gigot ſe coupent en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet : le morceau le plus délicat eſt du côté du nerf. Le côté de la queue, ſur la croupe, ſe coupe par aiguillettes; 2°. le carré par côtelettes; 3°. l'épaule par tranches, deſſus & deſſous; 4°. la poitrine par côtes, après avoir ôté la peau qui eſt ſur les tendons, & dans les endroits où le couteau ne réſiſte pas. L'agneau ſe coupe de même. On connoît que la viande de Mouton eſt bonne, lorſqu'elle eſt noire & graſſe en dedans, le gigot court, le nerf fin, & bien mortifié. L'Hyver eſt le temps du meilleur Mouton.

MUCILAGE. Corps gluant & épais, reſſemblant à de la morve : il ſe fait avec des racines & des ſemences pilées au mortier, infuſées en eau chaude & coulées. Ces racines ſont celles de guimauve, de mauve, de grande conſoude; les ſemences à peu près de même : on en fait auſſi avec

avec des gommes & des fruits. Les Mucilages entrent dans la composition de plusieurs emplâtres.

MUE. Maladie des oiseaux. Elle est moins dangereuse en Juillet qu'en Septembre & dans les vents froids : on connoît qu'ils en sont atteints, lorsqu'ils paroissent gros, tristes, mélancoliques; on doit les tenir à l'abri du froid, leur souffler du vin tiede dans la bouche, sur leurs plumes, & les faire secher au soleil ou devant le feu.

MUGUET. (le) Fleur dont les tiges sont menues, sans feuilles; elles portent un bouquet de petites fleurs blanches ou bleues, d'une odeur agréable, qui s'exhale au loin : ses racines n'ont, ni côte, ni bulbe. Cette fleur vient d'elle-même dans les bois : elle fleurit en Avril & en Mai; on la cultive dans les jardins. Il y a encore une autre espece de Muguet rouge, ou incarnat, qui a les fleurs plus grandes, plus odoriférantes, & d'une rougeur blanchâtre.

MUID. Mesure de vin, qui contient 288 pintes, mesure de Paris. Le demi-Muid, dit autrement Feuillette, en contient 144, le Quart, 72, le demi-Quart, 36.

MULET. Bête de somme, qui provient d'un âne & d'une jument, ou d'un cheval & d'une ânesse. Les Mulets sont fort robustes; on s'en sert pour porter de gros fardeaux & des bagages, sur-tout dans les montagnes & les voyages de long cours. En France on se pourvoit de Mulets, dans le Poitou, le Mirabelais, & sur-tout l'Auvergne, où ils sont les meilleurs : on estime davantage ceux qui sont nés d'un âne & d'une jument.

Un bon Mulet doit avoir les jambes un peu grosses & rondes, le corps ferme, & la croupe un peu pendante : on connoît leur âge aux dents. A trois mois, leurs jambes ont pris toute leur croissance; & pour lors elles sont la moitié de la hauteur du Mulet : on les gouverne & on les nourrit comme les chevaux.

Les Mules ne sont pas aussi fortes que les Mulets : une bonne Mule doit être grosse de corps, avoir les pieds petits & les jambes seches, le poitrail & la croupe larges, le cou long & voûté, & la tête petite.

Le Mulet & la Mule engendrent dans les Pays chauds; mais dans ces Pays-ci, on ne croit pas utile qu'ils s'accouplent, parce que cela les rend vicieux & malins.

MULET ou MENGE. C'est une espece de Meunier. Poisson assez semblable au barbeau. Le Mulet a une grosse tête, les écailles luisantes, la chair blanche & molle : il vient de la mer dans les rivieres.

MULES AUX TALONS. Espece d'engelure, causée par le froid qu'on a souffert en ces parties.

Pour remédier à ce mal, il faut faire bouillir de la sauge dans du gros vin, & y tremper dedans les pieds soir & ma-

tin. Ce vin peut fervir deux ou trois jours. Si elles étoient entamées, il faudroit y mettre de l'onguent ou une emplâtre.

MULOT. Petit animal, femblable à la fouris. Ils font nuifibles aux bleds & aux fruits : on doit leur faire la guerre avec des fouricieres, ou en leur donnant occafion de fe noyer dans des pots d'eau couverts de paille.

MULTIPLICATION, (la) eft la troifieme des quatre Regles de l'Arithmétique : elle confifte à multiplier un nombre par un autre, afin de trouver un troifieme nombre qui contienne autant de fois le multiplié, comme il y a de fois 1 au multiplicateur. Le multiplié, ou multiplicande eft le nombre de deffus, & le multiplicateur eft celui de deffous ; & de chaque figure de l'un, il en faut multiplier les figures de l'autre. Cette Regle eft très-importante à favoir pour un Agriculteur.

Pour multiplier facilement & promptement, il faut néceffairement favoir par cœur la Table fuivante.

2	fois	2	font 4	4	fois	4	font 16	7	fois	7	font 49
2		3	6	4		5	20	7		8	56
2		4	8	4		6	24	7		9	63
2		5	10	4		7	28				
2		6	12	4		8	32	8	fois	8	font 64
2		7	14	4		9	36	8		9	72
2		8	16								
2		9	18	5	fois	5	font 25	9	fois	9	font 81
				5		6	30				
				5		7	35	2	fois	12	font 24
3	fois	3	font 9	5		8	40	3		12	36
3		4	12	5		9	45	4		12	48
3		5	15					5		12	60
3		6	18	6	fois	6	font 36	6		12	72
3		7	21	6		7	42	7		12	84
3		8	24	6		8	48	8		12	96
3		9	27	6		9	54	9		12	108

Premier Exemple d'une Multiplication fimple.

On a acheté 248 toifes de terrein, à 200 liv. la toife : on veut favoir à combien fe montera le total.

Pofez d'abord le nombre de toifes, - - 248 T.
& au-deffous mettez le prix de la toife, - - 200 L.
après quoi pofez encore deffous les deux zéro, 00
& parlant au 2 qui eft au-deffous, & au 8 qui eft au-deffus, dites, deux fois 8 font 16, pofez 6 à la gauche des deux derniers zéro, comme ci à côté, - - - 600
& retenez une dizaine : enfuite, dites, deux fois 4 font 8,

& un de retenu font 9, que vous posez à la gauche du 6; de cette maniere ci, - - - - - 9600,
& dites, deux fois 2 font 4, que vous posez à la gauche du 9, & le tout fait ci, - - - - 49600 L.
qui est le montant du prix de - - - 248 T.
à 200 liv. la toise.

La Multiplication composée, est celle où il y a, outre les livres, des sols & des deniers : elle est plus difficile que la précédente; cependant, pour la faire comprendre, nous allons en rapporter différents Exemples très-clairs.

EXEMPLE.

On doit 1500 liv. de pain, à 2 s. 6 d. la livre. On veut savoir quelle somme cela fait.

D'abord multipliez - - - - 1500 liv.
par - - - - - - - 2 s.
& vous trouverez - - - - 3000 s.
Pour les 6 deniers, prenez la moitié de 1500 livres, qui est - - - 750
ensuite additionnez 3000 & 750 sols.
cela fera - - - - - 3750
ôtez le zéro de ce dernier produit, restera 375, ci, - - - - 375
prenez la moitié de 375, & vous aurez 187 liv. 10 s. ci, - - - - 187 liv. 10 s.
qui fera le montant de 1500 liv. de pain, à 2 s. 6 d. la livre.

EXEMPLE.

On a pris chez le Boucher 186 liv. de viande, à 8 s. la liv. & on veut savoir quelle somme cela fait.

Pour faire cette opération, multipliez 186 liv. de viande par - - - - - - 8 sols,
& vous aurez - - - - 1488 s.
mettez un point après le premier 8. puis retranchez une figure à la droite du nombre des sols 1488, & vous aurez 148 dixaines : coupez-les par la moitié, & vous aurez 74 livres; & 8 que vous poserez au-dessous de - - - - - 148 liv. 8 s.
& de cette maniere, - - - 74 liv. 8 s.

Ensuite dites, en commençant de gauche à droite, la moitié de 14 est 7, que vous poserez au-dessous du 4, & la moitié de 8 est 4, que vous poserez à la droite du 7, ce qui fera 74 livres; & le 8, figure, retranchée par le point, sera mis dans l'ordre des sols, & le tout fera 74 liv. 8 s.

Autre Exemple.

On veut acheter 280 pintes de telle ou telle liqueur, à 3 liv. 10 ſ. la pinte.

poſez - - - - - -	280 pintes,
à - - - - - - -	3 liv. 10 ſ. la p.

Pour faire cette opération, multipliez les 280 pintes par 3 liv. & le produit ſera 840, que vous poſerez au-deſſous, & dans cette forme, - - - 280 pintes,

à 3 liv. 10 ſ.

produit de 3 liv. 840

A l'égard des 10 ſ. on prend la moitié de la quantité de la choſe, & cela, parce que 10 ſols eſt la moitié de la livre, & dites : la moitié de 2 eſt 1, poſez-le ſous le 8, & dites : la moitié de 8 eſt 4, poſez-le ſous le 4, & la demi de zéro eſt zéro, que vous poſez à la droite du 4, ce qui produira 140 livres; faites un tout des deux ſommes 840 & 140, & le montant ſera 980 : c'eſt ce que coûteront les 280 pintes, à 3 liv. 10 ſ. la pinte.

Figure de l'opération, - -	280 pintes
à	3 liv. 10 ſ. la p.
Produit de 3 liv. - - -	840
Produit de 10 ſols, - - -	140
Total, - -	980 liv.

Regles à ſavoir pour faciliter l'opération de la Multiplication.

Prenez, pour exemple, la Multiplication du muid de bled & de ſes parties.

Le muid de bled étant ſuppoſé à 12 ſetiers, & le ſetier à 42 boiſſeaux.

Lorſqu'on veut faire la Multiplication du muid de bled, il faut pour 6 prendre la moitié du prix,

pour 4 en prendre le tiers,
pour 3 en prendre le quart,
pour 2 en prendre le ſixieme,
pour 1 en prendre le douzieme.

Si les parties à multiplier ſont des ſetiers & boiſſeaux, il faut d'abord multiplier les muids par le prix & valeur du muid, ſelon la méthode ordinaire.

Enſuite, pour les ſetiers & boiſſeaux, il faut prendre partie de partie.

Exemple. Pour 7 muids, 10 ſetiers, 8 boiſſ. à 72 liv. le muid.

poſez	7 muids, &c.
	à 72 liv. le muid.
	504 liv.
Prenez pour 6 ſetiers la moitié d'un muid, laquelle ſera	36 liv.
pour 3 ſetiers, la moitié de 6 ſeptiers, - -	18
pour 1 ſetier, le tiers de 3 ſetiers, - - -	6
pour 6 boiſſeaux, la moitié d'un ſetier, - - -	3
pour 2 boiſſeaux, le tiers de 6 boiſſeaux; - -	1
	568

Et ſi les parties n'étoient que des boiſſeaux, qui ſont parties d'un ſetier, il faut obſerver le même ordre, en prenant leſdites parties ſur la valeur du ſetier, comme on les a priſes ſur la valeur du muid; car, au ſetier, il y a 12 boiſſeaux, comme au muid il y a 12 ſetiers.

Exemple. Sur 23 ſetiers 5 boiſſeaux un quart. à 9 liv. 18 ſols le ſetier.

	207		
	20	14 ſols.	
pour 4 boiſſeaux,	3	6	
pour 1 boiſſeau,	0	16	6 den.
pour 1 quart,	0	4	1
	232 liv.	0	7 den.

Autre Exemple pour la Multiplication du muid de vin & de ſes parties.

On ſuppoſe 17 muids de vin, 3 quarts & demi, à 55 liv. le muid.

Il faut d'abord multiplier les muids ou les demi-queues par leurs prix & valeur; & après, prendre ſur leſdits prix & valeur, les quarts ou les quarteaux qui s'y rencontrent, en prenant, comme ci-deſſus, partie de partie,

	17 muids, 3 quarts & demi,		
	à 55 livres le muid.		
	85		
	85		
pour 2 quarts,	27	10 ſols.	
pour 1 quart,	13	15	
pour demi-quart,	6	17	6 den.
	983 liv.	2 ſols	6 den.

Autre Exemple pour la Multiplication de la toise courante, pieds & pouces.

D'abord il faut multiplier les toises par le prix & valeur d'icelles : ensuite,

Prenez pour 3 pieds la moitié du prix.
pour 2 pieds le tiers.
pour 1 pied le sixieme.

& s'il y a des pouces, comme il y a 12 pouces au pied, il faut prendre partie de partie, de même qu'on a fait pour la Multiplication du muid de bled.

Exemple. Pour 31 toises, 4 pieds, 5 pouces, à 9 liv. la toise.

	279
Pour 3 pieds, la moitié de la toise fera	4 liv. 10 sols.
Pour 1 pied, le tiers de lad. moitié fera	1 - 10
Pour 4 pouces, le tiers d'un pied fera	0 - 10
Pour 1 pouce, le quart de 4 pouces fera	0 - 2 - 6 den.
	285 liv. 12 sols 6 den.

Il faut observer un point important, lequel sert à toute sorte de Multiplication, c'est celui-ci. Lorsque vous prenez les fractions ou partie des parties, soit en haut, soit en bas, prenez-les en sorte que la derniere produite serve à produire la suivante. Par exemple, au lieu de prendre pour 4 pieds les deux tiers de la valeur de la toise, prenez pour 3 pieds la moitié, & pour 1 pied, le tiers de ladite moitié, parce que la valeur d'un pied seul doit servir à prendre la valeur de plusieurs pouces.

Mr. Barreme a donné deux Méthodes pour faire la Multiplication, composée de livres & sols, sans se servir des parties aliquotes de 20. Il dit lui-même qu'elles demandent beaucoup de temps pour être apprises.

Premiere Méthode par laquelle on vient à bout de multiplier tout d'un coup les sols en livres.

		7
Prenez pour exemple, - -	13. 5 écus.	
à - - - - -	3 liv. 14 sols.	

Premiérement, multipliez 135 par 3 liv. vous trouverez 405 -

ensuite pour les 14 sols, prenez la moitié, qui est 7, posez

ce 7 au-dessus des 14 sols, multipliez-le en 135, & dites, 7 fois 5 font 35; desdits 35 ou autre produit, doublez la derniere figure, qui est 5, ce qui fera 10, mettez-les au-dessous des 14, retenez la premiere qui est 3, & qui sera pour les livres; continuez à multiplier vos 135 par 7, & dites, 7 fois 3, font 21, & 3 liv. de retenus font 24; posez 4 sous le 5, & retenez 2; 7 fois 1 est 7, & 2 de retenus font 9; posez-les, additionnez ces 94 avec les 405 qui sont au-dessus, vous trouverez 499 liv. 10 sols, & la valeur de 135 écus, à 3 liv. 10 sols.

7

Figure de cette opération, 135 écus.
à 3 liv. 14 sols.

405
94 - 10 sols.

499 liv. 10 sols.

Application de cette regle, 9 sols.
Supposez avoir acheté 253 aunes,
à 7 liv. 18 sols.

Faites la même opération que par la regle précédente, & vous trouverez que les 253 aunes, à 7 liv. 18 sols, monteront - - - à 1998 liv. 14 sols.

9 sols.
Figure de la regle, 25. 3 aunes,
à 7 liv. 18 sols.

1771 -
227 - 14 sols.

valeur, 1998 liv. 14 sols.

Si c'étoit 19 sols, ainsi que pour tous les sols impairs, on prend d'abord, comme par 18; & pour le sol impair qui reste, on coupe la derniere figure de la marchandise, & on en prend la moitié de celles qui précedent : cette moitié produira des livres, qu'il faut poser aux livres; & s'il reste 1, cet 1 vaut 10 sols, qu'il faut poser aux sols, ajoutant la figure retranchée.

Seconde Méthode de multiplier les sols en livres.

Exemple. 253 boisseaux, à 7 liv. 18 sols le boisseau.

Pour faire cette opération, posez les livres du prix sous les dizaines de la marchandise, & mettez la moitié des sols sous la derniere figure : ensuite multipliez l'un par l'au-

tre; doublez la derniere figure, au lieu de l'ajouter, comme c'eſt l'ordinaire : ce ſeront des ſols qu'il faudra mettre aux ſols, & additionnez les autres figures qui ſont au-deſſus ou qui précedent : ce ſeront des livres.

Figure de l'opération, 253 boiſſeaux, à 7 liv. 18 ſ. le boiſſ.

	79	
		7
	227 - 14	
	1771	
montent à	1998 -	14 ſols.

Quand les prix de la marchandiſe ne ſont que des ſols ſimplement, il faut prendre la moitié deſdits ſols, & en multiplier la marchandiſe ſelon l'ordre ci-deſſus.

EXEMPLE, 100 aunes à 58 ſols l'aune.

	29
	90 - 0.
	200
montent à	290 livres.

MUR MITOYEN. C'eſt tous Murs ou de clôture ou gros Murs qui ſéparent des maiſons ou des héritages, & ils ſont réputés tels s'il n'y a titre contraire : ils peuvent même le devenir en payant la moitié; car tout Propriétaire peut poſer ſes bois ſur le Mur de ſon voiſin, l'élever s'il n'eſt pas aſſez haut, le démolir même, s'il n'eſt pas ſuffiſant, en le bâtiſſant à ſes fraix & dépens.

Dans les Villes, chacun peut obliger ſon voiſin de faire ſéparation de leurs maiſons, cours & jardins, par un Mur de clôture de hauteur de neuf à dix pieds, & de contribuer aux fraix..La marque que le Mur eſt mitoyen eſt lorſque le chaperon, c'eſt-à-dire, la pointe de maçonnerie dont on couvre le Mur, a un filet de pierre des deux côtés; car s'il n'en a que d'un côté, il eſt réputé appartenir tout entier à celui du côté duquel il eſt fait. Hors les Villes & Fauxbourgs, ne ſe clôt qui ne veut, dit la coutume de Paris.

MUR DE CLÔTURE (le) eſt tout Mur qui ſépare des lieux appartenants à deux Propriétaires, & où il n'y a aucun bâtiment, ni d'un côté, ni d'un autre : tout Mur de clôture eſt réputé mitoyen, s'il n'eſt juſtifié du contraire par écrit ou par conſtruction.

MURS de Clôture d'un héritage, ou d'un bien de Campagne, lorſqu'il eſt compoſé tout d'une piece.

Rien n'eſt plus important, ni plus avantageux que de

pouvoir clorre un bien de Campagne, de maniere que les bêtes malfaiſantes, les chaſſeurs, ni les voleurs n'y puiſſent entrer. Comme cet objet pourroit paroître trop diſpendieux à bien des gens, un Cultivateur induſtrieux a propoſé une maniere de conſtruire à peu de fraix ces ſortes de Murs, & de telle ſorte néanmoins qu'ils aient toute la ſolidité néceſſaire. On doit faire d'abord tout autour de l'héritage un foſſé large de huit pieds par le haut, & de trois pieds & demi par le bas, ſur trois pieds de profondeur, en jettant toute la terre du côté de l'héritage; ce foſſé étant creuſé, on prend la terre même avec un tiers de chaux qu'on y mêlera pour en former du mortier; on fait avec ce mortier une eſpece de Mur de terraſſe : on lui donne le talus néceſſaire & ſemblable à celui du foſſé.

On doit faire cette eſpece de Mur en dedans du foſſé du côté des champs qu'on veut clorre, & on l'éleve à la hauteur de quatre pieds, c'eſt-à-dire, un pied plus haut que le ſol du terrein : on lui fait un petit fondement d'un pied dans le foſſé même, & on donne à ce Mur un pied & demi d'épaiſſeur : on le forme avec deux planches à cette même diſtance entre elles, dans l'entre-deux deſquelles on jette le mortier à demi-ſec, pour qu'il puiſſe ſe comprimer comme il faut, & on le bat à meſure, pour qu'il ſe lie entiérement.

On doit ménager à la hauteur du ſol des terres des trous de quatre pouces de diametre qui traverſent le Mur d'outre en outre; ils ne doivent être diſtants les uns des autres que d'un pied : pour former ces trous exactement, on ſe ſert de morceaux de bois rond, de même diametre, & que l'on met dans le mortier aux diſtances marquées : on doit avoir une aſſez grande quantité de ces cylindres de bois, pour en pouvoir mettre au moins douze ſur une longueur de dix-huit pieds qui ſera celle des planches ſervant à former le Mur; ils doivent traverſer le mur tout entier & être contenus entre les planches; lorſque le pan du Mur eſt fait, on les fait ſortir, & ils laiſſent les trous ouverts.

Ces trous ſerviront pour laiſſer paſſer chacun deux pieds d'aubépine, dont les racines ſeront plantées en dedans de la clôture dans la bonne terre, & recouvertes deux pieds par deſſus au plus; ces aubépines pouſſant au-dehors feront une forte paliſſade qui tiendra au Mur & le garantira.

Enfin, il faut achever le Mur de la hauteur de trois pieds ſeulement au-deſſus des trous ſans compter la couverture, & on ne lui donnera qu'un pied d'épaiſſeur par le haut: on le finira en mortier de terre ſeulement, & on lui donnera la hauteur de ſix pieds en tout, ſans comprendre ſon fondement qui eſt d'un pied, comme on l'a dit, ni ſa couverture qui doit être en tuile à chaux & à ſable.

Selon le calcul qu'a fait l'Auteur de cette ſorte de clôtu-

re, la dépenfe, y compris la façon, le foffé, la haie & la couverture, ne vient qu'à 7 livres la toife courante; & ne coûteroit en total que 3500 livres pour enfermer au moins quarante arpents. *Jour. écon. août.* 1758.

Murs de Clôture plus fimples. On peut encore, pour clorre une ferme ou toute l'étendue d'un Bien de Campagne, l'environner d'un foffé large de fix pieds, & profond de quatre, dont on rejette la terre du côté du champ & fur le chevet ou bourlet qu'elle forme : on feme la haie vive qui doit un jour mettre le champ à l'abri des vents, & fur-tout des vents du Nord; on doit de plus planter, d'efpace en efpace, des arbres, dont le fruit & le bois dédommagent du tort qu'ils peuvent faire, & qui fervent encore à abrier la terre. Cependant, par-tout où la terre n'eft point rare, bien des gens croient plus utile d'enclorre le terrein de Murs, ou tout d'un coup, ou d'année en année, afin que la dépenfe foit moins onéreufe; d'ailleurs les Murs emportent bien moins de terre. *Jour. écon. Octobre* 1758.

On a éprouvé depuis long-temps que les récoltes font toujours meilleures dans les enclos qu'en pleine campagne.

MUSCADE. Efpece de noix venant d'un arbre qui croît en Afie. Les bonnes font d'une groffeur raifonnable, pefantes, grifes au-dehors, rougeâtres & marbrées en dedans, d'un goût âcre, piquant, aromatique : elles font chaudes, ftomachiques & céphaliques : elles aident à la digeftion, chaffent les vents, corrigent la puanteur d'haleine, arrêtent le vomiffement, la lienterie, &c.

MUSCAT. Sorte de raifin excellent : il y en a de différentes fortes; 1°. le blanc qui a la grappe longue, groffe & preffée de grains; 2°. le rouge a les mêmes qualités : fon grain eft plus ferme; 3°. le noir eft plus gros & plus preffé de grains, il eft fort fucré; 4°. le violet; les grappes en font longues & garnies de gros grains; 5°. le Mufcat de Malvoifie, on le met au-deffus des autres à caufe de fon mufc; 6°. le Mufcat de Ribezatte eft mufqué : il a le grain plus petit que les autres, fon fuc eft fort doux & agréable.

MUTATION DE FIEF (la) arrive quand un fief change de main, c'eft-à-dire, de Propriétaire : or, la Mutation peut arriver, 1°. de la part du Seigneur, & dans ce cas, le Vaffal ne doit que la foi & hommage au nouveau Seigneur, & non l'aveu & dénombrement.

2°. De la part du Vaffal; dans ce cas, outre la foi & hommage, le nouveau Vaffal doit l'aveu & dénombrement dans les fucceffions & donations en ligne directe, fi le Donateur ne devoit, ni droit, ni profit de fief. *Voyez* Aveu & Dénombrement.

3°. Il doit le droit de relief dans les cas de fucceffion, donation, fubftitution en collatérale, & de bail emphithéotique.

4°. Il doit le droit de quint dans les Mutations qui se font par vente ou par autre contrat équipollent à la vente, & même dans les Mutations qui se font par échange.

Dans la Mutation qui arrive en matiere de censive, les droits de lods & ventes sont dûs au Seigneur Censier; & en deux cas seulement; 1°. pour la Mutation qui se fait par vente, auquel cas l'Acheteur doit payer au Seigneur les ventes; 2°. lorsque la Mutation du Censitaire arrive par bail à rente rachetable, parce que ce contrat est équipollent à la vente; 3°. par celle qui arrive par contrat d'échange & permutation d'héritage; mais, dans ce dernier cas, les lods & ventes sont dûs au Roi & non au Seigneur.

MYRRHE. Gomme résineuse qui croît dans l'Arabie: la bonne doit être en belles larmes claires, légeres, de couleur jaune, d'une odeur forte, d'un goût amer & âcre. On ne s'en sert que pour les compositions, comme la thériaque. La commune est pour les emplâtres, onguents, &c. Son usage principal est dans les obstructions de la matrice, les affections du poumon; on en donne une dragme en poudre dans un verre de vin blanc: son usage externe est contre les plaies de la tête, la gangrene, les ulceres, &c.

MYRTE. Arbrisseau dont les fleurs sont menues & odoriférantes : il se plaît dans les Pays chauds & arrosés. Les Myrtes viennent de graine, & ils se marcottent avant la seve d'Août. On fend trois ou quatre doigts de long le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & au bout de six semaines, on les transplante : on les taille quand ils sont grands.

N.

NAPPE D'EAU. On appelle ainsi dans les jardins d'ornement une cascade qui se dégorge d'un bassin par une embouchure large dans un bassin inférieur, & qui forme aux yeux comme une large bande d'argent.

NAPPES. Ce sont de longs pans de filets quarrés, à mailles d'un pouce, de huit ou neuf toises de long, pour prendre des alouettes au miroir : on y prend aussi des canards sauvages. On les tend bien roides avec des piquets; on laisse entre les Nappes autant d'espace qu'elles en peuvent couvrir, & un homme, caché dans une loge à peu de distance, les tire lorsque les oiseaux sont dans l'espace qui doit les envelopper, en sorte que les Nappes se ferment comme les deux battants d'une porte. *Voyez* Alouettes.

Les Nappes pour les canards doivent avoir douze toises de long, & les mailles trois pouces; elles doivent être un

demi-pied dans l'eau : il faut avoir des appellants de la même espece attachés par le pied entre les deux Nappes.

NARCISSE (le) est une grande fleur à une seule feuille blanche entourée de six feuilles pâles & purpurines, portée sur une tige haute d'un pied : il y en a de beaucoup d'especes ; le Constantinopolitain, le Jaune, l'Anglois, le grand Narcisse d'Inde, le Narcisse rouge, &c.

On les plante dans les parterres en planches à quatre doigts de distance, sur des alignements tirés au cordeau : on a soin de bien labourer la terre, à la fin de Janvier ; on les multiplie de cayeux, & on les replante en Octobre.

La racine du Narcisse est un vomitif. La décoction de cette même racine, mêlée avec du miel, est un bon remede pour les coupures des nerfs, rétablir les entorses & les dislocations : étant mêlée avec du vinaigre & de la graine d'ortie, elle fait aboutir les apostumes, purge la pourriture des ulceres, & elle efface les taches & rougeurs du visage.

NARCOTIQUES (les) sont des remedes destinés pour rappeller le sommeil, pour réparer la perte des esprits causée par les insomnies, & calmer les douleurs vives. L'opium & le pavot sont les Narcotiques les plus efficaces : il y a encore le sirop de pavot blanc, le laudanum qui est l'opium préparé, le diascordium, le sirop de nénuphar, les émulsions des quatre semences froides, la poudre de corail ; mais les Narcotiques sont sujets à des inconvénients fâcheux, parce que souvent ils rendent la tête pesante & causent une espece d'ivresse. D'habiles Médecins prétendent que la poudre ou teinture de corail, n'a pas les inconvénients de l'opium & du pavot : on s'en sert dans les maladies où le sommeil est troublé par des douleurs aiguës, soit internes, soit externes, & dans le transport au cerveau.

NASSES. Filets dormants, faits de longues cages d'osier, dont l'entrée va toujours en diminuant vers l'intérieur de la cage. Il y a plusieurs brins d'osier qui s'y réunissent & s'écartent sans peine pour laisser passer le poisson qui veut y entrer ; mais comme ils se rejoignent lorsqu'il a passé, il ne peut plus sortir.

Il y a aussi des Nasses à prendre des oiseaux, qui sont faits de la même maniere que les précédentes : on les place auprès de quelque buisson où il y a du grain semé aux environs ; on y met une nichée de moineaux dedans & dans une petite cage : ceux-ci, par leurs cris, attirent les autres qui entrent facilement dans la Nasse, mais qui n'en peuvent plus sortir.

NASTURCE ou Cresson d'Inde. *Voyez* Capre, Capucine.

NATTE. La Natte se fait de plusieurs tissus de paille, joints ensemble : la meilleure est celle dont le brin de paille est menu. Les Nattes sont nécessaires pour se garan-

tir de l'humidité des murs, de même que pour conſerver les tapiſſeries qui ſeroient tendues contre un mur un peu humide. Elles ſont en uſage à l'entrée d'une chambre ou appartement, dont le plancher eſt paſſé en couleur, afin que ceux qui y entrent, eſſuient leurs ſouliers auparavant, pour ne pas gâter le plancher : elles ſont encore fort utiles pour porter les pierres de taille ſur les civieres, afin qu'elles ne s'écornent pas.

NAVETTE. Plante annuelle, ou eſpece de chou ſauvage, dont la graine eſt noire & ronde. Elle eſt d'un grand uſage : il y en a de deux ſortes ; la noire, qu'on appelle rabette, eſt la plus groſſe ; elle ſert à faire de l'huile à brûler : les Apothicaires emploient auſſi cette graine, ainſi que les Ouvriers en laine. Celle qui tire ſur le violet, & qui eſt plus petite & moins amere, ſert pour la nourriture des ſerins. On ſeme la Navette depuis le commencement d'Avril juſqu'en Juillet, & à plein champ : il lui faut des terres fortes & bien labourées, & que l'on herſe après qu'on l'a ſemée : elle mûrit vers la fin de Juin, ce que l'on connoît quand elle blanchit. On l'arrache & on la bat dans le champ même ſur un drap pour en avoir la graine.

L'on ne doit pas mettre trop de terres en Navette & en colſa, parce que ces graines uſent beaucoup la terre.

NAVETS. Racine potagere qu'on cultive dans les jardins & dans les champs. On en compte ſept ou huit eſpeces : le Navet de Vaugirard, qui eſt eſtimé à Paris ; le Navet commun, qui vient d'Aubervilliers, le rond & le gris ; le Navet de Meaux, le plus gros de tous ; le Navet de Freneuſe, c'eſt celui qui eſt le plus délicat ; le Navet de Saulieu en Bourgogne, & celui du Gâtinois. En général, les petits ſont les plus agréables : les Navets viennent de ſemence ; ils ſe multiplient de graines ; ils veulent une terre légere & ſabloneuſe : cependant ils viennent fort bien dans les fortes, quand elles ſont bien labourées.

Dans les jardins on en ſeme ſur planche au mois de Juillet, pour en avoir l'Automne & l'Hyver : on doit ſemer la graine un peu claire. Quand la graine eſt levée, on éclaircit le plant, on ſarcle les mauvaiſes herbes : on ne doit pas les laiſſer en terre, lorſqu'ils ſont en état d'être cueillis, de peur qu'ils ne ſe cordent. Les Navets qu'on emploie à la cuiſine, ſont bons, deux mois après qu'ils ont été ſemés.

Outre que les Navets ſervent à faire de bons potages, ils ſervent encore à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Pour cet effet, coupez vos Navets proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau ; enſuite, faites-les cuire avec du bouillon & du coulis, & un bouquet de fines herbes.

La ſemence de Navet eſt chaude, deſſicative, atténuan-

te, incifive; elle pouffe dehors la rougeole & la petite vérole : on l'ordonne dans les fievres malignes, dans la jauniffe; la dofe eft d'une dragme. La racine eft bonne pour la toux invétérée, l'afthme, la phthifie, dans une décoction d'eau chaude avec du fucre : on s'en fert extérieurement en cataplafme pour appaifer les douleurs.

Les Navets cuits fous la braife, appliqués derriere les oreilles, appaifent la douleur des dents: ils font excellents contre les engelures des talons & autres parties.

NAVETS, gros Navets & groffes Raves, deftinés à la nourriture des beftiaux pendant l'Hyver & le Printemps. Maniere de les cultiver, felon l'ufage ordinaire: 1°. on doit avoir préparé la terre par plufieurs bons labours & par le fumier : la meilleure terre eft celle qui eft douce, fablonneufe, & un peu humide.

2°. On doit les femer à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement d'Août; ce doit être dans un temps de pluie, pour que la graine leve.

3°. Semer la graine à la main & avec égalité, la recouvrir de terre avec la herfe de l'épaiffeur d'un pouce.

4°. Quand les Navets font levés, femer de la graine dans les endroits où il en manque.

5°. les farcler avec foin pour ôter les mauvaifes herbes, & cela lorfque les racines font groffes comme le bout du petit doigt : au lieu de farcler, on peut donner un petit labour avec la houe.

6°. Empêcher qu'aucun bétail, & fur-tout les cochons, n'approchent du champ. Dans le mois de Novembre, on doit arracher les raves de peur de la gelée, & les arranger par lits dans un cellier; mais on peut laiffer les Navets en terre.

Selon la Méthode de la nouvelle culture, on doit 1°. labourer la terre très-profondément, & faire ufage des fumiers; 2°. on peut femer les Navets depuis la mi-Mai jufqu'au mois d'Août : avec le nouveau femoir, on enfemence prefqu'autant de terre avec une once de graine, qu'on enfemenceroit avec une livre, felon la méthode ordinaire; on doit femer par rangées fimples, éloignées les unes des autres de fix pieds, & labourer les plates-bandes à cinq ou fix pouces de profondeur. Comme ce femoir met la graine alternativement à différente profondeur, on a toujours de la graine qui réuffit, foit par la féchereffe, foit par l'humidité : dans ce dernier cas, c'eft la graine de la fuperficie qui leve la premiere; par-là on a deux levées de Navets dans un même champ, moyennant les labours fuffifants : on a vu des Navets qui pefoient feize & dix-neuf livres.

NEFFLIER. Arbre de médiocre hauteur qui produit les Neffles; il croît dans les haies & dans les buiffons. On

le cultive dans les jardins; ſes fruits y ſont plus gros. Les Neſſliers ſont longs à croître, ils ont le tronc & le bois fort dur; les feuilles en ſont longues, aſſez ſemblables à celles du laurier. Les Neſſles reſſemblent à de petites pommes, dont la tête eſt en forme de couronne, & renferment quatre ou cinq nœuds durs comme des noyaux : elles ne mûriſſent point ſur l'arbre, on eſt obligé de les abattre, & on les fait mûrir & jaunir ſur de la paille. Les Neſſles ſont rafraîchiſſantes; elles reſſerrent beaucoup, & ſont contraires à l'eſtomac : les molles reſſerrent moins.

NEIGE (la) eſt produite par des vapeurs contenues dans une nuée, qui d'abord ont été condenſées pour former de la pluie, mais qui, rencontrant dans leur chûte un air plus froid capable de les congeler, ſe convertiſſent en un amas de petits glaçons de figure oblongue, & forment ce qu'on appelle la neige : ces flocons en ſont d'autant plus menus, que le temps eſt plus froid. D'un autre côté, il eſt certain que la neige répandue ſur la terre lui conſerve ſa chaleur, en l'empêchant de s'évaporer. Les ſels contenus dans ce météore, aident beaucoup la végétation, & l'on a remarqué que les années, où il tombe une grande quantité de Neige, ne ſont jamais ſtériles. Comme la Neige ſe fond plus aiſément, elle offre un moyen plus commode que la glace pour rafraîchir le vin en Eté. On s'en ſert ſur-tout dans les Pays chauds & dans les plaines; c'eſt ce qui ſe pratique à Rome : elle ſe conſerve auſſi-bien que la glace dans les glacieres; mais il faut pour cela la ramaſſer par pelotons, la battre & la bien preſſer; faire enſorte que ces pelotes, étant arrangées dans la glaciere, ne faſſent qu'un corps, & qu'il n'y ait pas beaucoup de vuide entre elles : la choſe eſt plus facile lorſque le froid eſt grand; car alors on n'a qu'à jetter de l'eau dans les eſpaces, & elle ſe glacera auſſi-tôt. On ramaſſe plus facilement la Neige dans les prairies & ſur les gazons, qu'en tout autre endroit.

NENUPHAR. Plante qui croît dans les marais, dans les étangs & rivieres; ſes feuilles nagent à la ſurface de l'eau : ſa racine & ſa ſemence ſont deſſicatives & aſtringentes; on s'en ſert contre le flux de ventre, les âcretés de l'urine, & dans toutes les maladies où il faut appaiſer le mouvement violent du ſang & des eſprits, comme les fievres ardentes, les inſomnies, les agitations d'eſprit, en uſant de la tiſane faite avec la racine de nénuphar. On emploie extérieurement les feuilles & les fleurs en forme de lotion aux pieds. On en fait un ſirop & une eau diſtillée.

NERF COUPÉ. Pilez des vers de terre dans un mortier, mettez-y un peu de térébenthine; puis appliquez le tout pour faire reprendre le Nerf coupé.

NERF DOULOUREUX. Oignez-le avec le jus de matri-

caire incorporé avec l'huile rosat un peu chauffé : ou appliquez du persil pilé, ou des racines de mauve sauvage pilées avec du vieux-oing.

Nerf feru. Accident qui arrive aux chevaux dans les courses violentes, & dans les ornieres, en s'attrapant des pieds de derriere les Nerfs de devant : on doit d'abord chercher le mal en portant la main au long du Nerf, pour trouver l'endroit de l'enflure ou de la douleur. Si l'accident est récent, frottez le mal avec de l'huile d'olive chaude, & présentez une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'huile : remettez de l'huile, & continuez la friction pendant une demi-heure.

Si la Nerferure est considérable ou vieille, on pourra la guérir par ce remede. Faites fondre de la poix noire dans une grande cuiller de fer ; étant bouillante ôtez-la du feu, jettez-y peu à peu de la farine de froment ; remuez le tout, laissez-le un peu refroidir, & faites du tout une emplâtre sur du cuir délié ; rasez le poil où est le mal, & appliquez l'emplâtre ; laissez-la jusqu'à ce qu'elle tombe, & appliquez-en une seconde, promenez dans cet intervalle votre cheval.

Nerf foible. Prenez fleurs de romarin, feuilles de laurier, de petite sauge, de lavande, de primevere, de chaque une poignée, & une pinte de vin ; faites cuire le tout dans un pot de terre ; fomentez la partie avec cette décoction, & appliquez dessus le marc des herbes bien chaudement.

Nerf foulé. Remede. Prenez des fleurs de bouillon blanc, de millepertuis, de camomille, de chacun une poignée ; faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié : coulez cette décoction ; trempez-y un linge & appliquez-le sur le mal. Si la peau étoit emportée ou écorchée, il faut battre des blancs d'œufs avec de l'huile rosat, & étuver avec ce mélange la partie affligée, & mettre par-dessus le linge trempé dans la décoction dont on vient de parler.

Nerf piqué dans la saignée. Appliquez dessus de l'huile distillée de térébenthine, ou une once de térébenthine de Venise, avec autant de vieille huile, & un peu d'eau-de-vie.

Nerf retiré & raccourci. Appliquez extérieurement de l'huile de noix, tirée par expression ; ou oignez la partie malade avec de l'huile de vers de terre ; ou faites cuire cinq poignées de petite sauge pilées avec une livre de beurre frais : passez le tout chaudement par un linge avec expression., & en oignez le mal soir & matin.

Nerfs. (Remede contre les affections des) *Voyez* Apoplexie, Paralisie, Hypocondriaque, Rhumatisme.

NEZ. Saignement considérable du Nez, ou hémorragie violente. Faites sécher du sang qui coule du Nez sur une

pelle

pelle chaude, dissolvez de cette poudre dans du vin, & le donnez à boire au malade; ou soufflez-lui de cette poudre dans le Nez : ou bien jettez une demi-once de poudre de vitriol verd dans un demi-septier de bon vinaigre; faites bouillir le tout; retirez ensuite le tout, & que le malade en reçoive la fumée par les narines; ou qu'il attire fréquemment par le Nez de l'eau fraîche.

Ulcere ou chancre au Nez. Faites bouillir du jus de tabac, avec partie égale d'huile, jusqu'à la consomption du jus; & si l'ulcere est malin, mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & en oignez le mal deux fois le jour. Mêlez le suc de lierre avec une huile appropriée, comme de l'huile de lys : on fait attirer ce mêlange à celui qui a des ulceres puants au fond du Nez.

Croissances qui viennent dans le Nez. Mêlez de la poudre de racine de gentiane avee du suc de scrophulaire, & réduisez-les en une telle consistance qu'on en puisse former des tentes : il faut en mettre deux fois le jour dans le Nez. *Voyez* Polype.

Mauvaise odeur du Nez. Faites infuser dans de gros vin rouge des noix muscades concassées : attirez de ce vin par le Nez, & buvez-en à jeun; ou bien attirez par le Nez du suc de lierre bien épuré.

NICOTIANE. *Voyez* Tabac.

NIELLE. Maladie des bleds & de plusieurs autres grains, tels que le bled de Mars, l'orge & l'avoine. La Nielle est une espece de brouillard qui s'éleve souvent dans le temps des chaleurs, & qui tombe sur les bleds lorsqu'ils sont en lait, & les brûle ordinairement, si le soleil paroît tout d'un coup. Les épis des bleds attaqués de cette maladie sont remplis d'une poussiere noire, au lieu de contenir une farine blanche, & le bled n'en vaut rien; il infecte même de sa couleur celui qui n'est point gâté. La Nielle, proprement dite, détruit entiérement le germe, & affecte tout le pied : la cause en est incertaine; cependant l'Auteur de la Culture des terres croit que les pluies abondantes occasionnent cette maladie, puisqu'il y a beaucoup plus de noir quand les années sont humides; elle cause moins de dommage au froment que le charbon : l'autre espece de Nielle, improprement dite, s'appelle bosse ou charbon : les épis attaqués de cette maladie, sont verds & bruns d'abord après la fleur, ensuite blanchâtres : l'enveloppe du grain n'est pas détruite comme dans la Nielle; mais le dedans renferme une substance un peu ferme.

Les grains charbonnés donnent une odeur désagréable au pain : comme ils sont plus légers que ceux qui sont sains, on en emporte une partie en jettant le grain à la roue & par le crible à vent; on croit que le charbon est une ma-

ladie héréditaire. Les perſonnes qui ont une grande expérience ſur cette matiere, croient que ces deux maladies n'en ſont qu'une, mais qui eſt portée à ſon dernier période dans les épis niellés; ſur cette raiſon, que toutes les années où on trouve beaucoup de Nielle, on ne manque pas de trouver du charbonné réciproquement. *Voyez* Semence.

Pour garantir les grains de la Nielle, il faut, 1°. changer la ſemence chaque année, avoir attention que le grain ſoit bien ſec & bien mûr, point niellé; 2°. faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron, la verſer ſur de la chaux vive que l'on a à côté de ſoi dans un cuvier; 3°. quand les gros bouillons ſont appaiſés, verſer par-deſſus moitié autant d'eau froide qu'on avoit employé de chaude, & remuer le tout avec un bouloir; 4°. attendre que la chaux ſoit bien diſſoute; ce que l'on connoît ſi les gouttes que l'on laiſſe tomber ſur un couteau, reſtent blanches; 5°. arroſer alors, avec cette eau de chaux, la quantité de grain qu'on veut; 6°. remuer bien ce grain avec la pelle, & le ramaſſer en un tas le plus élevé qu'il ſe peut; 7°. ne ſemer ce grain que huit jours après cette préparation; mais, en attendant, le remuer exactement une fois le jour.

Autres précautions pour garantir les bleds de la Nielle. 1°. Le froment étant coupé, laiſſez-le bien ſécher ſur la terre; ne liez, ni ne ſerrez pas les gerbes tant qu'elles ſeront humides; ſerrez les grains deſtinés pour la ſemence dans un grenier bien ſec; étendez-les y, & laiſſez-les bien ſécher & refroidir: vous pouvez après cela les mettre en tas & les y laiſſer; mais ayez attention de les faire ſouvent remuer. Prenez, pour cet effet, de la ſemence de l'année, & portez-la ſeche en terre, autant qu'il eſt poſſible. Si la ſemence renferme quelque humidité, ou ſi la coſſe des grains eſt diſpoſée à la putrefaction, réduiſez un poirier en cendres; ajoutez-y un peu de ſel; verſez-y de l'eau, & arroſez, avec cette mixtion, les grains avant que de les ſemer; ou bien mêlez des cendres ordinaires parmi les grains, deux jours avant de les ſemer; ou bien encore, portez le froment ſur l'aire, mettez-le en tas, arroſez-le bien d'eau de fumier. Si le terrein eſt maigre, répandez, par-deſſus le tas, une bonne quantité de chaux vive, de cendres de farment de vigne, & autant de poignées de ſel qu'il y a de boiſſeaux de froment; remuez ſouvent le tas, réitérez l'arroſement de deux jours l'un pendant huitaine, & faites bien ſécher vos grains.

Les autres moyens qu'on peut employer pour prévenir la Nielle, ſont les leſſives de ſalpêtre, d'alun, de verd-de-gris, de vitriol, de ſel commun, de cendres de plantes, avec leſquelles on échaude les bleds qu'on veut ſemer.

A l'égard des grains charbonnés, comme ils ſont plus

légers que les ſains, on en emporte une partie en vannant les grains, ou en les paſſant au crible à vent; mais il eſt difficile de tout ôte. Les grains qui s'écraſent, infectent de noir ceux qui ſont ſains; cette pouſſiere noire s'attache aux poils qui ſont à l'extrêmité des grains : les Fermiers appellent le *bout*, les grains ainſi tachés, & ils diſent qu'ils ont le bout. Le grain attaqué du charbon eſt monſtrueux: les grands Obſervateurs en Agriculture croient que le charbon n'eſt autre choſe qu'un grain qui n'eſt point fertiliſé, & que la cauſe de cette monſtruoſité n'eſt qu'un défaut de fécondation, ſemblable à celui qui rend les ſeigles ergottés, & que les ſeuls moyens qu'on puiſſe employer efficacement pour prévenir cette maladie, ſont d'avoir la précaution de ſemer de bonne heure, & en bonne ſaiſon, de donner des labours ſuffiſants aux bonnes terres, d'améliorer, par des engrais, celles qui ſont maigres; ils croient du moins que ces moyens peuvent diminuer l'abondance du charbon.

Les expériences qu'on a exécutées à deſſein de connoître la nature de cette maladie, & les moyens de nettoyer de cette pouſſiere noire la ſuperficie des grains, prouvent que cette pouſſiere n'affecte pas les organes intérieurs du grain avant qu'il ſoit mis en terre; que la chaux, dans laquelle on lave les ſemences, quoique plus efficace que l'eau ſimple, n'eſt pas ſuffiſante; que les fortes leſſives alkalines ſont les meilleures, telles que celles de la ſoude, de la potaſſe, des cendres gravelées, ou des cendres ordinaires chargées de ſel, ou bien une forte ſaumure de ſel marin, dans les Pays où le ſel eſt marchand, ou une partie d'eſprit de nitre contre neuf parties d'eau de riviere : on peut choiſir, entre ces différentes drogues, celles qui ſeront plus communes dans les lieux où l'on aura des grains à préparer pour les ſemences.

L'ergot eſt pour les ſeigles la même maladie que le charbon. *Voyez* Ergot.

Autre remede contre le bled charbonné. Faites tremper le bled dans une leſſive compoſée d'eau commune, dans laquelle on fait diſſoudre de la chaux, du fumier de pigeon, du ſel marin, & de la cendre de foyer : cette compoſition ne peut être qu'avantageuſe pour la multiplication du grain.

NITRE. *Voyez* Salpêtre.

NIVELLEMENT (le) eſt l'art de trouver le niveau d'un terrein : cette connoiſſance eſt néceſſaire à la campagne pour applanir des terreins inégaux, particuliérement dans les jardins. Le niveau ordinaire eſt une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel eſt un plomb qui doit tomber juſte dans l'entaille qui traverſe les deux côtés de l'équerre : on poſe ce niveau ſur le milieu d'une

longue regle, portée par des piquets ou bâtons bien droits, appellés jalons, qui ont cinq à six pieds, & qu'on fiche en terre à huit ou neuf pieds de distance; on les releve ou on les enfonce, & on voit s'ils sont tous de niveau, le tout en commençant depuis l'endroit le plus élevé jusqu'au plus bas. Lorsque les jalons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, on applanit les parties du terrein qui sont les plus hautes d'un jalon à un autre.

NOBLE EPINE. *Voyez* Epine vinette.

NOIR. Couleur. Pour faire du beau Noir, on n'a qu'à mettre une grosse meche à une lampe remplie d'huile de noix, allumer la meche, mettre un plat au-dessus de la lampe, soutenu par quelques bâtons ou pierres; la fumée de l'huile s'attachant à ce plat, forme un Noir très-fin: on a soin d'amasser cette poudre noire quand elle est seche, pour s'en servir dans le besoin.

NOIRPRUM, ou Bourg-épine. Arbrisseau qui est du nombre de ceux dont on fait des haies: ses branches sont fort hautes, épineuses & droites; ses feuilles sont longues & olivâtres: il porte un fruit rouge & à noyau, qui sert aux Teinturiers pour faire le jaune, le bleu & le verd.

NOISETTIER. Grand arbrisseau qui jette plusieurs petits troncs: il ne porte point de fleurs, mais des châtons, d'où sortent de petites pellicules, où la noisette est renfermée. Les Noisettiers aiment fort les endroits frais, les terres sablonneuses ou humides: on les met volontiers dans des bosquets; on les laboure de temps en temps. On en compte trois especes: 1°. le sauvage, qui vient dans les bois & sans culture, & qui porte des noisettes blanchâtres & un peu molles; 2°. le Noisettier franc & cultivé, dont les noisettes sont rouges, fermes, & d'un meilleur goût que les précédentes; 3°. l'aveline, qui croît dans les Pays chauds, & dont les noisettes sont plus fermes & meilleures.

On les éleve de noyau, ou de bouture, ou de plant enraciné: on s'en fournit pour cela dans les bois; on les plante à la fin de l'Hyver. Comme ils viennent par touffes, on ne laisse que quatre ou cinq tiges les plus belles, & on les laboure tous les Printemps: son bois sert à faire des cercles de plusieurs grandeurs.

NOIX (les) sont le fruit du noyer. On les mange en cerneaux dès le mois d'Août, & jusqu'à ce que la chair de la Noix ait acquis sa consistance: on les mange mûres lorsqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes; c'est ordinairement vers le milieu de Septembre, & c'est alors qu'on les cueille, en les abattant à coups de perches ou de gaules. On les met ensuite par tas dans un lieu bien airé, jusqu'à ce qu'elles quittent leur premiere robe; ensuite on les répand dans un grenier, pour qu'elles sechent mieux. Si

on veut les conferver dans leur fraîcheur, on doit les cueillir au milieu de leur maturité, & les mettre fous du fable dans un lieu frais : lorfque les Noix font devenues fort feches, on les fait tremper quelques jours dans l'eau; au refte, plus les Noix font vieilles, plus elles rendent de l'huile.

Noix confites. Pour confire des Noix, on en cueille la quantité qu'on veut fur la fin du mois de Juin, c'eft-à-dire, avant que le bois foit formé : on en ôte tout le verd avec un couteau, & on les jette à mefure dans l'eau fraîche; enfuite on les en retire pour les mettre dans l'eau bouillante : après qu'elles y ont bouilli quelque temps, on les en retire, & on les remet dans d'autre eau bouillante, & on acheve de les y faire cuire. Elles font fuffifamment cuites, fi, en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes : alors on les retire pour les mettre en eau fraîche; puis on les tire, on les fait égoutter, & on les met dans du fucre cuit à liffé. On les fait un peu fremir, on tire la poële du feu, & on verfe le tout dans une terrine; on les y laiffe toute la nuit dans un lieu chaud : le lendemain on égoutte le firop, on lui fait prendre un bouillon, & on le jette fur les Noix : on réitere cela deux ou trois fois. Il ne faut pas épargner le fucre; car les Noix doivent baigner dedans : cela fait, on pique les Noix l'une après l'autre avec une lardoire, & on y fait paffer, de la tête à la queue, un lardon d'écorce de citron; on fait cuire le firop à perlé, & on met les Noix dans des pots.

Eau de Noix. Pour faire cette Eau, on doit cueillir les Noix vertes vers le mois d'Août, les couper par rouelles & les faire diftiller dans l'alambic à petit feu : on doit garder cette eau diftillée dans des bouteilles bien bouchées. Elle eft fort bonne, prife tous les matins à jeun avec un peu de vin blanc & de poudre de tartre, contre l'hydropifie, le mal caduc, la paralyfie, & les maux des yeux.

Noix de galle. (la) Excroiffance qui fe trouve fur le chêne rouvre, (c'eft celui qui eft moins haut que les autres, & qui a le tronc & le branchage tortus.) La Noix de galle donne à l'encre fa noirceur : les meilleures viennent d'Alep.

Noix muscade (la) vient des Indes Orientales : elle eft aftringente, corrige la puanteur de l'haleine, fortifie le foie & l'eftomac, aide à la digeftion, chaffe les vents.

NOLI ME TANGERE. Plante qui croît dans les bois & aux lieux humides : elle a, proche de fes feuilles, plufieurs petits nœuds remplis de fuc, & les fruits qui renferment la femence, s'ouvrent au moindre attouchement qu'on leur fait, & la font fauter en l'air. Cette plante eft très-apéritive, propre pour faire uriner, brifer la pierre du rein & de la veffie, étant prife en décoction : fon eau diftillée opere

encore mieux cet effet. Ses feuilles appliquées, font bonnes contre la ſtrangurie.

NOTAIRES. La fonction des Notaires conſiſte à aſſurer la foi des Actes par leur témoignage, & à les rendre authentiques par leur ſignature. Le Public s'en rapporte à eux touchant la vérité des Actes qui ont été faits en leur préſence : ils ſont dépoſitaires de la fortune des Particuliers. Les Juges, dans leurs jugements, déferent aux Actes que les Notaires ont ſignés; ils ſont regardés comme des Loix que les Parties ſe ſont impoſées elles-mêmes. Ces ſortes d'Actes, paſſés devant Notaires, emportent hypotheque ſur les biens de l'obligé; & lorſqu'ils ſont ſcellés du ſceau de la Juriſdiction dans laquelle les Notaires ſont immatriculés, ils peuvent être mis à exécution, ſans qu'il ſoit beſoin de mandement, ni de permiſſion du Juge, à la différence des Actes paſſés devant Notaires qui n'ont point ces deux effets.

NOVALES. On appelle ainſi les terres qui ne portoient que du bois, de l'herbe ou du foin, & que l'on change par le labour en terres à grain. Les prés, défrichés & mis en Novale, & amendés avec les cendres de leur gazon, ſont les meilleurs; ils rapportent du grain ſix ou ſept ans de ſuite ſans interruption. On ne doit pas commencer par y mettre du froment, mais on y met d'abord du millet, du chanvre, puis du ſeigle, & enfin du froment, parce que ces ſortes de terres ont toujours trop de chaleur; mais ſi elles ne ſont point trop chargées de ſels, on peut y ſemer, la premiere année, de la veſce ou des pois; la ſeconde, du ſeigle; & la troiſieme, du froment : dans la ſuite on conduit ces terres à l'ordinaire.

NOUÉ. (Enfant) *Voyez* Enfant & charte.

NOVEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. On doit cueillir les olives, faire les premieres huiles, planter des oliviers, faire proviſion d'herbes pour les ſourrages des beſtiaux, ſerrer les fruits d'Automne, encaver les vins, planter & provigner la vigne, ſerrer les échalas, couper les ſaules, caſſer les noix pour faire de l'huile, tailler la vigne, émonder les arbres, couper le bois à bâtir.

Pour le Jardin, faire porter de grands fumiers ſecs près des chicorées, artichauts, céleri, poireaux, &c. pour les y répandre dès que le froid ſe fait ſentir : on les couvre plus fort, à meſure que le froid augmente; couvrir les laitues d'Hyver avec de la paille longue, replanter en motte les choux pommés dont on veut avoir de la graine. Quant aux fleurs, planter les roſiers, les lillas, & autres arbriſſeaux qui ne craignent point la gelée, couvrir les plantes; car elle leur eſt funeſte.

NOYER. Arbre fort connu, dont le fruit ſont les noix

que l'on mange, & qui servent à faire de l'huile, & dont le bois sert à faire des ouvrages également solides & propres. Il y a trois sortes de Noyers : l'un dont la noix est fort grosse & la coquille plus mince que les autres, & dont le fruit est meilleur au goût, mais qui rapporte moins; l'autre, dont la noix n'est pas fort grosse, mais de figure longue, & qui rapporte beaucoup; & la troisieme sorte, qui a la noix petite, & a plusieurs angles, on ne s'en sert que pour faire de l'huile. Le Noyer aime les terres grasses; il ne craint point les lieux humides, froids & exposés au vent; ainsi on le plante volontiers en plein champ & sur les chemins, ou sur les avenues des maisons : ils viennent moins bien dans les jardins, & ils nuisent à ce qui est autour d'eux, par leur ombrage & leurs longues racines.

On éleve des Noyers en semant des noix au mois de Février : on choisit pour cela les plus belles, qui ont l'écorce blanchâtre & aisée à rompre, & on les met sur des lits de sable, dans la cave, jusqu'au temps qu'on veut les semer. Au bout de deux ans qu'ils sont levés, on les sarcle avec soin, on les replante en pepiniere, on leur donne par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après on les met en place; mais avant, on doit leur couper le pivot, & ne leur laisser que les plus belles racines. On doit les planter au cordeau, à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois. *Voyez* Noix.

Le bois de Noyer est le plus estimé pour les meubles de propreté.

NOYÉS. Secours qu'on doit leur donner. Quelque compassion qu'on ait pour ceux qui ont le malheur de se noyer, on se contente de les pendre par les pieds, &, après quelques tentatives, on laisse pour morts ceux dont tout souffle de vie paroît éteint, sur-tout s'ils ont été quelques heures dans l'eau. Cependant, quantité d'exemples prouvent qu'on a sauvé la vie à de telles personnes, en employant certains remedes & précautions.

1°. On ne doit pas mettre le Noyé dans cette position violente; mais pour s'assurer, s'il n'a point trop bu d'eau (car il y en a à qui on en a trouvé médiocrement) on doit les mettre dans un tonneau ouvert, qu'on roule pendant quelque temps en différents sens, ou bien l'exciter à vomir en introduisant une plume dans l'œsophage.

2°. Au lieu de le laisser étendu & tout nud sur le rivage, comme on ne fait que trop souvent, on doit l'envelopper de couvertures, & le porter dans un lit bien chaud, appliquer sur son corps des serviettes chaudes, pour remettre en jeu les esprits solides de la machine, afin qu'ils puissent redonner du mouvement aux liqueurs.

3°. L'agiter, le retourner, le soulever & le secouer dans

les bras, lui verser dans la bouche des liqueurs spiritueuses, lui irriter les fibres du nez avec des esprits volatils, ou lui souffler avec un chalumeau du tabac, & de l'air chaud dans la bouche avec un soufflet, pour communiquer cet air aux intestins; ou bien souffler dans ces mêmes intestins la fumée du tabac d'une pipe, & avec un morceau de pipe cassée : on a vu des effets salutaires de ce dernier remede.

4°. Dès le moment qu'on peut avoir le Chirurgien, faire faire la saignée à la jugulaire ; & si tous ces remedes ne réussissoient pas, ouvrir la trachée artere, & y souffler de l'air chaud pour donner du jeu aux poumons. Peut-on trop tenter de moyens pour ramener à la vie un homme, surtout lorsqu'il n'y a pas long-temps qu'il s'est noyé ?

O.

OBIER. Arbrisseau dont les branches sont semblables à celles du sureau, & ses feuilles à celles de la vigne : ses fleurs sont blanches & disposées en parasol, & ses baies rougissent lorsqu'elles sont mûres. Il aime les terroirs gras & humides: on se sert de cet arbre pour faire des bosquets.

OBLIGATION. On entend ordinairement par ce terme un acte passé par-devant Notaire, pour prêt d'argent ou pour autre cause, à la différence des reconnoissances sous signature privée : une condition essentielle pour la validité de l'obligation, c'est qu'elle doit contenir la raison pour laquelle elle est causée ; car une Obligation sans cause est nulle. Toutes Obligations & actions pour somme de deniers, sont réputées mobiliaires, parce que toute action prend la qualité de la chose à laquelle elle tend : ainsi toute action, qui tend à avoir un immeuble, est immobiliaire.

On appelle Obligation en forme authentique, celle qui est passée par-devant Notaire, qui est grossoyée en parchemin & scellée, à la différence de l'Obligation qui n'est qu'en papier & en brevet.

OBLIGATION solidaire. C'est une Obligation en vertu de laquelle on peut agir contre chacune des parties qui l'ont contractée pour le tout, sans que le Créancier soit obligé à la discussion des autres : chaque débiteur est tenu de la totalité du paiement; mais il a son recours contre ses co-obligés : au reste, il faut que dans l'acte le mot de solidité, de solidaire ou de solidairement obligés, soit employé, pour produire cet effet. Il y a des cas où l'Obligation est solidaire indépendamment du consentement des Parties : par exemple, les provisions d'aliment, en matiere civile, peu-

vent être demandées solidairement à chacune des Parties condamnées, sauf leur recours contre les autres.

OBSTRUCTIONS des visceres, (les) sont la source de toutes les maladies chroniques, qui ont pour causes des maux anciens & invétérés.

Remede. Prenez du safran de Mars apéritif une demi-once; du sené mondé, de la rhubarbe, du sel d'absinthe, de l'*arcanum duplicatum*, de chacun un gros; du jalap, du diagrede, du mercure doux sublimé six fois, des trochisques alhendal, de chacun deux scrupules; de la gomme ammoniac & de la myrrhe, de chaque quatre scrupules, & de cannelle, un gros.

Pulvérisez le tout, & après l'avoir mêlé exactement, incorporez-le avec une suffisante quantité de sirop de fleurs de pêcher, & faites-en un opiat. La dose est de deux gros pour un adulte, à prendre le matin à jeun, deux fois la semaine, pendant quinze jours, enveloppé dans du pain à chanter; une fois la semaine pendant quinze autres jours, & continuer une fois le mois pendant quelque temps : on avale par-dessus un peu de bouillon.

Cet opiat fond parfaitement les matieres glaireuses qui s'attachent aux parois de l'estomac & des intestins, & les entraine par les selles : il est fort bon pour prévenir l'apoplexie séreuse, la paralysie, la cachexie, les bouffissements; mais il n'y a que les tempéraments froids & humides qui doivent s'en servir: il est contraire aux tempéraments chauds, & dont le sang est bilieux & bouillant, aux hectiques, & à ceux qui crachent le sang, & aux femmes grosses : il sera bon de le faire précéder par des bouillons apéritifs. *Voyez* ESTOMAC, HYDROPISIE.

OBSTRUCTION du Mésentere. On peut faire usage de l'opiat suivant. Prenez des extraits de chicorée sauvage, de fumeterre, de rhubarbe, de chacun deux gros; de l'extrait de coloquinte, huit onces; de concombre sauvage, douze grains; du safran de Mars apéritif, deux gros; de la poudre de séné, du Mercure doux sublimé six fois, de chacun un gros; de la poudre de jalap & de diagrede, de chaque deux scrupules; du sel d'absinthe, de tamaric, de chacun un demi-gros; du safran oriental, dix-huit grains; de macis, six grains : mêlez le tout exactement, & incorporez-le avec une suffisante quantité d'oxymel simple pour former un opiat, à prendre le matin à jeun dans du pain à chanter, à la dose d'un gros ou gros & demi, & un bouillon apéritif une heure après.

OBSTRUCTION du foie. Prenez des racines de patience sauvage, de chardon-Roland, d'arrête-bœuf, de chacune une demi-once; de celles d'*enula campana*, deux gros. Coupez le tout par morceaux après l'avoir ratissé, & faites-le

bouillir dans trois chopines d'eau, que vous réduirez à une pinte : ajoutez-y la derniere demi-heure des feuilles d'aigremoine, de chicorée fauvage, de cerfeuil, de chaque une poignée; paffez la liqueur par un linge avec légere expreffion, & faites-y fondre deux gros de l'*arcanum duplicatum*, un gros de la poudre de jalap, une once & demie de firop de nerprun; donnez-en un verre tiede trois fois le jour; deux le matin, & un dans l'après-dîner, & fufpendez ce dernier, fi l'évacuation eft fuffifante.

Bouillon médicinal pour guérir les Obftructions du foie & de la rate. Prenez une livre de rouelle de veau coupée par tranches, racine de patience fauvage, chicorée fauvage, feuilles de cerfeuil, de pimprenelle, d'aigremoine, de fcolopendre & de creffon, de chaque une demi-poignée, épluchées & lavées, & coupées menu; ajoutez-y un gros de rhubarbe concaffée, un gros de fel d'abfinthe, & une once de limaille de fer, que vous laverez dans l'eau chaude pour la dégraiffer, & que vous enfermerez dans un linge lâchement lié; faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau, jufqu'à la réduction de la moitié : ôtez-le du feu, retirez le nouet de limaille, paffez le bouillon par une étamine avec une légere expreffion, & le partagez en deux bouillons. On en prend un le matin à jeun, & l'autre trois ou quatre heures après dîner, pendant l'efpace d'un mois : on fe purge au commencement, au milieu, & à la fin.

Obstruction, ou hydropifie du bas ventre. Remede. Prenez une poignée de l'écorce intérieure de fureau qui eft verte; faites-la bouillir dans une chopine d'eau, & autant de lait de vache; réduifez le tout à moitié, paffez-le par un linge avec expreffion; faites-en trois dofes, & faites-les prendre tiedes d'heure en heure le matin à jeun : fi les deux premieres ont vuidé fuffifamment, on fupprimera la derniere. On pourra réitérer ce remede au bout de quelques jours, fi le malade n'eft pas défenflé : on doit faire précéder cette tifane par des bouillons apéritifs.

Autre Remede. Prenez des racines d'iris ou flambe, & d'aunée, de chacune une once, ratiffées & coupées par tranches, de celles de chardon-roland, d'arrête-bœuf, de chacune une demi-once; du fené mondé, fix gros; de la poudre de jalap, deux gros; de la cannelle un gros : verfez deffus trois chopines de bon vin blanc, & faites macérer le tout à froid pendant huit jours dans un vaiffeau bien fermé. La dofe eft de deux verres le matin à jeun, à une heure de diftance l'un de l'autre, & un potage après le fecond verre. Ce vin fortifie le ton des vifceres affoiblis dans l'hydropifie : on doit le continuer quelque temps, fuivant les forces du malade.

Autre remede. Prenez du fafran de Mars apéritif, de

l'antimoine crud, de chacun deux gros; du diagrede, une once; pulvérifez le tout, & ajoutez-y une fuffifante quantité de firop de cinq racines pour former un opiat, dont le malade prendra un gros le matin & le foir, enveloppé de pain à chanter.

Cet opiat évacue les férofités qui caufent l'hydropifie du bas ventre & la bouffiffure : on l'emploie avec avantage dans les maladies hypocondriaques, & dans les obftructions invétérées. Il faut en éloigner les dofes à mefure que le malade fe trouve foulagé. *Voyez* ENFLURE DES JAMBES.

Autre Remede. Ufez, pendant fix femaines, de la décoction d'écorce d'orme pour boiffon ordinaire ; ou bien, prenez-en du moins trois ou quatre gobelets tiedes par jour entre les repas. *Eph. d'All.*

OCTOBRE. Travaux à faire dans ce mois. On continue, & on acheve la vendange : on doit femer les lupins, les pois, les féveroles, l'orge quarré, recueillir le miel & la cire. C'eft le temps de faire des raifins fecs, des pruneaux, du réfiné & du cidre, provigner la vigne. Pour les jardins, faire les mêmes ouvrages que dans le mois de Septembre, excepté les greffes; femer des épinars pour en avoir vers le mois de Mai : on peut planter toutes fortes d'arbres, & faire les derniers labours des terres humides. Quant aux fleurs, planter les tulipes vers la mi-Octobre, & autres oignons qui ne font pas en terre : fur la fin du mois, ferrer les orangers & autres arbriffeaux qui craignent la gelée.

ŒIL. L'Œil eft l'organe de la vue; il eft fujet à différentes maladies qu'on connoît fous le nom de mal des yeux. *Voyez* YEUX.

ŒIL dormant, terme de Jardinage. C'eft une forte de greffe qui fe fait au mois d'Août. *Voyez* GREFFE.

ŒIL pouffant. Sorte de greffe qui fe fait à la fin de Juin. On fe fert encore de ce terme en parlant de branches d'arbres, comme quand on dit qu'une branche doit avoir de gros yeux : dans ce fens, un Œil eft une efpece de petit nœud pointu, où font renfermés pendant l'Hyver les feuilles & le jet qui doivent fortir au Printemps.

ŒILLET (l') eft la premiere des fleurs aux yeux de ceux qui fe plaifent à les cultiver. Sa tige eft haute d'environ un pied & demi : fes fleurs font rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverfes, agréables à la vue ; leur odeur approche de celle du girofle. Les noms que les Fleuriftes donnent aux Œillets font infinis : une grande partie font arbitraires, & dépendent de la fantaifie des Amateurs, qui les appellent, par exemple, le Duc d'Anjou, le Duc de Candale, le grand Céfar, le grand Cyrus, la Beauté triomphante ; celui-ci eft un Œillet d'un rouge de fang fur un blanc de lait, &c.

Un Œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien oppofés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle : ces panaches doivent s'étendre fans interruption depuis la racine des feuilles jufqu'à leur extrêmité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, font plus beaux que les petits. Un bel Œillet doit être large de trois pouces fur neuf ou dix de tour; il doit avoir une grande quantité de feuilles; il doit fe terminer en s'arrondiffant avec grace en forme de houpe; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures, ni de dentelles, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Les Œillets qu'on diftingue communément, font les violets, les rouges, les incarnats, les couleurs de rofe, les piquetés, & les millets tricolors. Les beaux Œillets font larges, & ont jufqu'à quatorze & quinze pouces de tour; mais alors ils font fujets à crever.

Culture des Œillets. On ne doit pas mettre les Œillets en pleine terre, à caufe de la fraîcheur & du trop de nourriture qu'ils prendroient. La terre qu'on donne aux Œillets doit être reglée fur l'efpece dont ils font : les violets, les pourprés, les rouges, les piquetés, demandent une terre compofée d'un tiers de fable noir qui fe trouve dans les marais & fur le bord des ruiffeaux; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau de vache bien pourri & réduit en terre, & un fixieme de terre douce & moelleufe, le tout mêlé, paffé à la claie & au crible quand on veut les empoter : les incarnats veulent une terre compofée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié fable noir ou de terre de taupiniere.

Les Œillets fe multiplient ordinairement par les marcottes. On marcotte les Œillets depuis le 20 Juillet jufqu'au mois d'Août, & lorfque les premieres fleurs de l'Œillet font paffées : on doit faire pour cela une incifion au milieu du nœud, le plus près du pied de l'Œillet qu'il fe pourra, & feulement jufqu'à la moitié du nœud, ou même un peu plus; couper dans le nœud de quoi faire une ouverture à la marcôtte, coucher la marcotte dans la terre du pot à fleurs après l'avoir labourée, l'y arrêter avec un petit crochet de bois fans la détacher de la plante, & l'arrofer fréquemment. On fe fert auffi de petits entonnoirs de fer blanc, pour que les marcottes prennent racine facilement. On doit placer les pots à l'ombre trois ou quatre jours, les remettre enfuite au même foleil qu'ils avoient auparavant. Au refte, les pots doivent être d'une médiocre grandeur, contenir au moins autant de terre qu'en contient la forme d'un chapeau, & être proportionnés à cette fleur, c'eft-à-dire, plus étroits par le bas que par le haut, percés au-deffus de la jointure du fond, & non au fond. Quand la marcotte a

pris racine, on la détache avec un ciseau fort près de sa tige & au niveau de l'incision : on la plante en Automne, vers la saint Remi, dans un pot, au fond duquel on a mis un doigt de terreau de cheval; on doit ensuite la replanter au Printemps, l'arroser tous les jours d'une eau exposée au soleil, à moins qu'il ne pleuve; la mettre à l'ombre dix ou douze jours, & après l'exposer au soleil; la précautionner contre les pluies, les gelées, & nettoyer avec la pointe d'un canif les taches que l'Hyver lui cause. À l'entrée de l'Hyver, on doit mettre les pots dans la serre, les y placer en amphithéâtre pour les faire jouir d'un air égal sur des terrines de terre, dans lesquelles on verse de l'eau jusqu'au bord lorsqu'on veut humecter la plante, ce qu'on ne doit faire que lorsqu'elle en a grand besoin; changer les pots de place de temps en temps, & jamais par un temps froid, couper les feuilles seches, sortir les pots de la serre dix ou douze jours au commencement de la lune de Mars, si le temps est beau; les précautionner alors contre les premieres ardeurs du soleil; les mettre à l'abri des pluies froides par des paillassons, des couvertures de paille ou de toile en forme de toits.

Les Œillets aiment le grand air; mais ils ne veulent, ni le trop, ni le trop peu de soleil : le soleil levant est celui qui leur est le plus favorable. On doit les placer loin des murailles, afin que, l'air regnant également autour de leur tige, ils poussent leurs marcottes de tous côtés, au lieu de ne les pousser que d'un côté. L'eau de riviere est la meilleure pour les arroser, lorsqu'on est à portée d'en avoir; au défaut, celle de puits suffit, mais après avoir été exposée au soleil.

On doit arroser le soir, sur-tout dans les chaleurs, & épargner les feuilles autant qu'on peut. Il faut soutenir les tiges avec des baguettes hautes de trois à quatre pieds, & les y attacher avec des fils; les ficher dans le pot quand l'Œillet veut pousser son dard, & à mesure que le dard s'éleve, l'attacher avec du fil ou du jonc; mais on ne doit pas lier tous les montants d'un Œillet à une seule baguette. Comme trop de boutons nuisent à l'Œillet, on ôte ceux qui poussent dans les premiers nœuds du dard & tout près du pied, c'est le moyen de faire réussir le maître bouton, & à quoi on doit s'appliquer, parce qu'il fait l'ornement de toute la plante. On doit faire la guerre aux insectes qui ruinent cette fleur, tels que le poux verd ou puceron, la chenille verte, & particuliérement le perce-oreille. Quand la premiere fleur est une fois passée, on arrose copieusement les pots, ou on les porte à la premiere place où les Œillets ont pris naissance, & on leur laisse former leur graine. On doit la recueillir à la fin de Septembre, & la

mettre dans des facs de papier étiquetés pour ne pas confondre les efpeces. Le meilleur temps pour la femer, eft la fin du mois de Mars. *Traité des Œillets.*

Eau d'Œillet. Pour la faire, choififfez des Œillets de la premiere feve, parce qu'ils ont plus de force & de parfum : tirez les feuilles de la fleur, coupez-en le blanc; mettez-les dans une cruche, verfez de l'eau-de-vie deffus, laiffez-les infufer fix femaines avec quelques cloux de girofle, proportionnez la cruche à la quantité de fleurs, car il eft néceffaire qu'elles trempent dans l'eau-de-vie, &, pour cet effet, il faut que la cruche foit pleine de fleurs avant de la remplir d'eau-de-vie, fans néanmoins les preffer. Bouchez bien la cruche : au bout de fix femaines paffez la liqueur dans un tamis, laiffant égoutter les fleurs en les preffant un peu, puis jettez dedans une infufion de fucre fondu en eau fraîche. Il faut, par exemple, fix onces de fucre par pinte d'eau pour faire ce firop : paffez-le tout à la chauffe, & laiffez-le devenir clair.

ŒILLETONS. On appelle ainfi certains bourgeons ou croiffances que quelques plantes pouffent de leurs pieds pour fe régénerer : ils commencent à fe former au pied des artichauts pendant l'Hyver, quand il eft doux, & ils pouffent leurs feuilles au Printemps; c'eft alors qu'on œilletonne les artichauts, c'eft-à-dire, qu'on leur fait un petit cornet au pied, pour les décharger. On œilletonne auffi les oreilles d'ours, c'eft-à-dire, qu'on tire doucement l'œilleton qui a racine pendant la fleur, fans dépoter la plante : lorfqu'on veut multiplier une efpece précieufe, on doit prendre garde en œilletonnant d'endommager le collet de la plante.

ŒUF, c'eft ce que pond la poule ou l'oifeau femelle. On connoît que les Œufs font frais, quand on les mire à la lumiere, & qu'en pofant la main en travers fur la pointe de l'Œuf qui eft tournée en haut, on voit qu'ils font tranfparents & clairs. Pour les tenir frais pendant quelques jours, il faut qu'ils foient nouvellement pondus, les mettre dans de l'eau fraîche, & de maniere que l'eau paffe pardeffus les Œufs, les changer d'eau de temps en temps; ou bien les mettre dans des pots, & verfer deffus de la graiffe de mouton fondue, mais point trop chaude : de cette derniere maniere, on peut les conferver frais pendant plufieurs mois : on peut encore, pour conferver un Œuf frais fans altération, un mois & plus, le faire cuire à l'ordinaire : au bout de ce temps, on le remet en eau bouillante, comme s'il n'étoit pas cuit, il fe tourne en lait, de même que le premier jour. Les Œufs les plus propres à garder, font ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

Les Œufs font nourriffants & adouciffants : les plus frais,

& parmi ceux-là, ceux qui ſont blancs & longs, ſont les meilleurs ; mais les vieux échauffent beaucoup, & peuvent être nuiſibles. Les Œufs, mêlés avec les légumes, rendent ces derniers moins lourds ſur l'eſtomac. En général, les Œufs les meilleurs à la ſanté, ſont ceux des poules.

Différentes Manieres d'apprêter les Œufs.

À la coque. Mettez-les bouillir deux minutes; retirez-les : couvrez-les une minute pour les laiſſer faire leur lait; avec cette attention, vous ne les manquerez jamais.

Œufs mollets. Jettez la quantité que vous voudrez d'œufs dans un poêlon d'eau bouillante, faites-les bouillir cinq minutes, retirez-les promptement dans l'eau fraîche, pêlez-les doucement : par ce moyen, le blanc ſera cuit, & le jaune mollet. Ces Œufs ſe ſervent de pluſieurs façons : avec une ſauſſe blanche, ſauſſe au coulis, ſauſſe-robert, ragoût de cardes, ou de céleri, ou de laitues, ou de chicorée, ou de ris de veau.

Œufs au lait. Délayez trois Œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de ſucre, & trois poiſſons de lait; mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart-d'heure ſur un fourneau, & paſſez la pelle rouge deſſus.

Œufs à la tripe. Faites-les durcir, pelez-les, coupez-les par rouelles; prenez un morceau de beurre frais, mettez-le dans une caſſerole : étant fondu ſur le fourneau, paſſez vos Œufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre : étant paſſés, mouillez-les de crême; au lieu de crême, on peut délayer une couple de jaunes d'Œufs avec du verjus, & on lie les Œufs de cette liaiſon.

Œufs au jus ou l'huguenote. Mettez du jus de mouton ou autre ſur un plat : la ſauſſe étant chaude, caſſez vos Œufs, ou comme au miroir, ou brouillés; aſſaiſonnez de ſel, muſcade, jus de citron ; paſſez la pelle rouge par-deſſus.

Œufs farcis, ou à la farce. Prenez des laitues avec de l'oſeille, du perſil & du cerfeuil, hachez-les bien menu avec des jaunes d'Œufs durs, que vous aurez aſſaiſonné de ſel, & d'un peu de muſcade : paſſez le tout au beurre; faites-le cuire dans une caſſerole, & mêlez-y un peu de crême.

Œufs pochés. Ce ſont ceux que l'on fait cuire ſans les brouiller, & ſans écraſer le jaune : on poche les Œufs en les jettant dans l'eau bouillante, ou dans du beurre fondu.

Œufs à la crême. Mettez dans le plat un demi-ſetier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit Œufs, ſel, gros poivre, faites-les cuire, paſſez la pelle rouge par-deſſus.

Œufs à la Reine. Faites bouillir trois demi-ſetiers de

crême, jettez-y dedans une quantité raifonnable de fucre, de fleurs d'orange, de citron confit, le tout haché très-fin; ayez huit Œufs, féparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs avec une cuiller, pochez-en deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui formera des Œufs pochés fans jaunes. Mettez-les égoutter, en les dreffant les uns fur les autres, enfuite arrangez-les fur un plat; mettez la crême fur le feu, & faites-la réduire au point d'une fauffe : mettez-y enfuite les huit jaunes fur le même plat; faites lier fur le feu fans bouillir, & dreffez la fauffe fur les blancs d'Œufs.

Œufs au pain. Mettez dans une cafferole une demi-poignée de mie de pain, avec un poiffon de crême, fel, poivre, un peu de mufcade; quand le pain a bu toute la crême, caffez-y fix Œufs, battez-les, & faites-en une aumelette.

Œufs à l'eau. Mettez dans une cafferole une chopine d'eau, un peu de fucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron, faites bouillir le tout à petit feu pendant un quart-d'heure, enfuite mettez-le refroidir : caffez dans une autre cafferole fept ou huit jaunes d'œufs, plus ou moins; délayez les jaunes d'œufs avec cette eau fucrée, paffez le tout au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez fervir. Pour être bien faits, il faut qu'ils foient un peu tremblants fans eau au fond.

Il eft inutile de mettre ici les façons d'accommoder les Œufs, qui font les plus ordinaires, parce que tout le monde les fait.

OIE. Petite Oie. On appelle ainfi tout ce qu'on retranche de l'Oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'aîle, le cou, le foie, le gefier. On en fait autant de la plupart des volailles : on peut faire une fricaffée du tout, ou une bonne foupe.

Oies (les) font de gros oifeaux blancs, qu'on éleve dans les baffes-cours comme les poules. Il y en a beaucoup en France, fur-tout dans l'Artois, le Blaifois, le Lyonnois, le Languedoc.

Il y en a de fauvages & de domeftiques. Les Oies domeftiques volent avec beaucoup de peine : elles aiment les lieux aquatiques, & on doit les tenir auprès de quelques étangs ou mares, pour les y faire barbotter : elles vivent d'herbe & de grain; ces animaux font fort voraces : pour appaifer leur groffe faim, on leur donne des feuilles de chicorée & de laitue, des légumes hachées.

On doit les éloigner des vignes, des jardins, des bleds, & des lieux où il y a de jeunes arbres; car elles feroient beaucoup de dégat : d'ailleurs leur fiente gâte les prés, & brûle la terre : on n'en doit point trop avoir.

Les Oies portent du profit par leurs plumes; leur chair,

leur graiſſe, leurs œufs : elles ſont trois pontes par an, & vivent juſqu'à vingt & vingt-cinq ans.

On les plume deux fois l'an, c'eſt-à-dire, qu'on leur ôte le duvet ſous le ventre, le cou, & le deſſous des ailes; mais il faut qu'il ſoit mûr & qu'il tombe de lui-même : les groſſes plumes de leurs ailes ſervent pour écrire. On ſale leur chair; elle eſt meilleure au pot étant ſalée : elle eſt ſolide & nourriſſante, mais un peu difficile à digérer. Le foie eſt ce qu'il y a de meilleur dans l'Oie : on fait fondre la graiſſe de l'Oie, on la met dans des pots de terre ſaupoudrée de ſel; elle eſt bonne pour des ragoûts, & eſt plus délicate que celle du porc.

Les Oies donnent plus d'œufs qu'aucune autre volaille. L'économie eſt de les laiſſer toujours pondre, & rarement couver : on doit faire en ſorte qu'elles pondent dans leur toit; on doit mettre leur mangeaille près de leurs nids quand on veut avoir beaucoup d'oiſons. On peut ſe ſervir de poules communes pour leur faire couver des œufs d'Oie.

Nouvelles Obſervations ſur les Oies.

On diſtingue les Oies domeſtiques en communes & étrangeres : les communes ſont d'une eſpece plus petite que les étrangeres, qu'on nomme de Hollande; parce qu'elles nous viennent de ce Pays; mais les communes réuſſiſſent beaucoup mieux dans les endroits où les eaux ſont rares, & les autres n'y viennent pas ſi bien. On fait accoupler les Oies comme les Dindes : un jars, qui eſt le mâle des Oies, ſuffit à cinq ou ſix femelles pour féconder leurs œufs; ces animaux pondant ſous leur toits, on a ſoin de ramaſſer leurs œufs : on les fait couver comme ceux des poules d'Inde, & on place leurs nids dans des endroits qui ne ſoient point humides.

Les Oies, quand elles ſont jeunes, demandent à peu près la même éducation que les canards, & la même nourriture; mais quand elles ſont grandes, on les mene aux champs, dans les chaumes, où elles ſe nourriſſent de grain : ainſi elles ne ſont pas d'une auſſi grande dépenſe que les canards.

Les Oies ne ſont bonnes à manger que quand elles ont leurs plumes formées, c'eſt-à-dire, que le bout de leurs ailes croît & ſe garnit. Comme ces oiſeaux ont moins beſoin d'être baignés que les canards, on doit les enfermer ſous un toit pour les engraiſſer : elles prennent graiſſe au bout de quinze jours, & mieux que toute autre volaille; mais avant que de les enfermer, il faut les avoir mis en chair, & leur avoir fait manger beaucoup d'herbes, de mauvais pain, du grain de rebut, du ſon, & autres choſes peu coûteuſes : on peut les engraiſſer avec une pâte de farine d'orge, ou de bled de Turquie.

Dans les Pays chauds, on les plume avant de les engraisser; mais on ne doit les plumer que quand la plume commence à tomber, & ne pas les enfermer que la plume ne leur soit revenue.

Le vrai temps de les engraisser est lorsqu'il fait bien froid, c'est-à-dire, aux mois de Décembre & Janvier : on doit leur donner souvent de la litiere dans leur toit pour les tenir proprement; on en peut mettre jusqu'à douze & quinze sous un même toit; on doit mettre leur mangeaille dans une auge faite exprès, & leur eau dans une autre, placée à côté, avec du sable de riviere dedans, pour qu'elles s'y baignent; & renouveller souvent cette eau & ce sable. La meilleure nourriture pour les engraisser, c'est le bled de Turquie; on le leur donne en grain, après l'avoir fait bouillir dans l'eau : au défaut de ce bled, on doit leur donner de l'avoine, ou de l'orge, ou des féveroles. Pour engraisser une Oie, il faut quarante livres pesant de bled de Turquie; & si c'est de l'avoine ou de l'orge, cinquante livres : aux Oies de Hollande il en faut davantage.

On doit les tenir renfermées dans leur toit pendant un mois, & ne leur donner d'abord de la mangeaille qu'avec discrétion, de peur qu'elles ne s'en dégoûtent. Quand on n'en a qu'une petite quantité, on les met dans une barique, à laquelle on a fait des trous, dans lesquels elles passent la tête pour chercher leur nourriture, qu'on met en dehors. Une Oie commune, bien grasse, donne communément quatre à cinq livres de graisse, & en peut donner jusqu'à sept. Ce qu'on estime le plus dans les Oies, c'est la plume : la plume menue sert à faire des lits de plume; & celle des ailes, à écrire.

MANIERE de conserver les cuisses d'Oies dans leur graisse, & de s'en faire une ressource pour le temps où la volaille manque.

Les Oies étant bien engraissées, on les tue, on les laisse quatre ou cinq jours se faisander; ensuite on leve proprement les cuisses de dessus la carcasse, puis les ailes, la peau, la chair & le lard qui tiennent ensemble : on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aile ou une cuisse. On les sale un peu, & on leur laisse prendre sel pendant deux jours; on les fait cuire ensuite dans une chaudiere avec la graisse même des Oies : on connoît que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, & que la chair des cuisses & des ailes s'est toute retirée des os. Alors on les tire de la chaudiere, & on arrange ces ailes & ces cuisses séparément, & sans les dépecer, dans des pots de grès bien vernissés & bien nets. Il ne faut pas les trop presser, & laisser un vuide de quatre doigts au haut du vaisseau; ensuite verser par-dessus la graisse

toute bouillante qui eſt dans la chaudiere, en la faiſant paſſer à travers un linge fin, pour en ôter ce qu'il y a de groſſier; mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le deſſus des viandes : lorſque la graiſſe eſt figée, on acheve de remplir les pots avec de la graiſſe de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle eſt plus ferme, elle ſert de couverture pour conſerver le tout.

On peut préparer & conſerver, de la même maniere, les cuiſſes & les ailes des Dindons qu'on auroit fait bien engraiſſer, & qui ont quelque choſe de plus délicat : ces ſortes de viandes, ainſi confites, ſe conſervent dans leur bonté plus de ſix mois; on peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait uſage de deux façons; 1°. pour la ſoupe aux choux de Milan, ou à larges côtes, en les mettant un moment dans la marmite à la ſoupe avant de la dreſſer, & on les mange comme du bouilli; 2°. pour en faire un eſpece de ragoût : en ce cas, on doit les paſſer à la poële, & enſuite leur faire une ſauſſe à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

OIES SAUVAGES (les) ſont des oiſeaux de paſſage, qu'on ne voit dans ces Pays que l'Hyver : elles ne ſont pas plus groſſes que les domeſtiques, & ont le bec plus petit. On les trouve par bande, paſſant dans les bleds verds; elles volent haut & légérement; leur chair eſt meilleure que celle des Oies domeſtiques. On les prend aux filets & lacets, comme les canards, & on les tire au fuſil, en ſe déguiſant & repréſentant la figure & la couleur d'une vache.

La vente des Oies commence à la fin de Septembre, & dure juſqu'au Carême : celle des oiſons, pendant le mois d'Août & de Septembre.

On peut faire auſſi un profit ſur le duvet & les plumes des Oies & des oiſons : le duvet, c'eſt les petites plumes fines près de la chair, dont on fait des lits, des couſſins, des oreillers.

OIGNONS, plante bulbeuſe & potagere. La plante qui porte l'Oignon pouſſe des feuilles à la hauteur d'un pied : ſa tige eſt ronde & creuſe, haute de trois pieds, portant à ſon ſommet des fleurs auxquelles ſuccedent les fruits qui contiennent des graines rondes & noirâtres. La racine de la plante eſt ce que nous appellons l'Oignon, & dont on fait un grand uſage dans les cuiſines : c'eſt une eſpece de bulbe ronde & platte par-deſſus, enveloppée de pluſieurs pellicules blanches ou rouges, d'une odeur très-forte. Les Oignons ne ſe multiplient que de graine; on la jette à plein champ depuis la fin de Février juſqu'en Avril, & un peu clair, & on la recouvre de terre. Les Oignons veulent une terre bien ameublie : s'ils viennent trop dru, on les éclair-

cit; lorfqu'ils font devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montants avec le pied pour qu'ils deviennent plus beaux. Pour en avoir de bien gros, on les arrache quand ils font gros comme le tuyau d'une plume de poule, & on les replante en rayons au plantoir : les Oignons blancs font plus doux & plus eftimés que les rouges.

Comme les Oignons font une efpece de légume dont on fait ufage dans toute la France, & dans prefque toute l'Europe, & qu'on ne peut s'en paffer, foit comme affaifonnement, foit comme nourriture, on a cru devoir inférer ici une partie des Obfervations que des Agriculteurs intelligents ont faites fur la meilleure maniere de cultiver les Oignons, & les rendre plus fains, & d'un goût plus doux.

Les Oignons fe plaifent beaucoup dans les terres fablonneufes, légeres ou pierreufes : les terres fortes ou froides, leur conviennent bien moins; ils font plus ou moins forts au goût, felon la différente nature des terreins & des fumiers. Pour qu'ils foient doux au goût, il faut les planter dans une terre fablonneufe, qu'on doit amender par des terreaux de quelques vieilles couches qui ont déja fervi, & fe fervir de l'efpece d'Oignon qui a la forme allongée comme une poire : il faut avoir l'attention de ne femer que les meilleures graines. En général, les Oignons qui paroiffent le moins durs, quand on les a preffés un peu fort, font ceux qui font les moins âpres au goût.

L'Oignon ne veut, ni un labour profond, ni être planté trop avant; il vient ordinairement à fleur de terre : quand il y a trop de labour, il pouffe fes racines trop loin, & trouve dans la terre trop de fubftance & d'humidité; il ne donne que des feuilles, & ne groffit pas fi bien que celui qui n'a de labour qu'un fimple fer de beche : ce même défaut eft encore caufe qu'on n'a pas de fi beaux Oignons, & qu'ils ne font pas de fi bonne garde, que quand la terre a moins de labour, & qu'on l'arrofe rarement; quand une fois l'Oignon a pris de la force, c'eft la chaleur qui le fait groffir & mûrir de bonne heure.

Pour que l'Oignon foit de garde, il faut qu'il ait la peau très-fine & peu de feuilles. Les plus gros, & qui n'ont point de racines, font ceux qui fe confervent le plus long-temps : à l'égard de ceux qui font défectueux, on les mange les premiers, ou bien on s'en fert pour replanter afin d'avoir de la ciboule. Ceux qu'on met à part pour perpétuer l'efpece, doivent être choifis, c'eft-à-dire, qu'ils doivent être les plus gros, avoir la peau fine, fort peu de feuilles, & avoir paffé l'Hyver fans germer. Ceux qu'on deftine pour monter en graine, doivent être plantés au mois de Mars dans une terre, ni trop forte, ni trop légere : on les efpace à un pied de diftance les uns des autres; & lorfqu'ils

ſont montés en graine, on enfonce en terre de petits échalas auxquels on attache avec un lien de paille les tuyaux des Oignons, au bout deſquels vient la graine. Il faut la laiſſer bien mûrir avant que de la recueillir, & attendre pour cela que le tuyau ſoit jaune & preſque ſec. *Journ. écon. Janv.* 1758.

Les Oignons ſecs ſont plus ſains que les verds. L'Oignon a des vertus ſalutaires: pris avec du fenouil, il guérit l'hydropiſie qui commence; appliqué avec du linge ſur les bleſſures, il en appaiſe la douleur; cuit à la braiſe & mangé avec du ſucre, de l'huile & du vinaigre, il guérit la toux, & il eſt bon aux aſthmatiques; pilé & mêlé avec du beurre frais, il appaiſe les douleurs des hémorrhoïdes.

Ragoût d'Oignons. Faites cuire de gros Oignons entre deux cendres, puis découpez-les; mettez-les dans un plat ſur un réchaud avec du beurre frais, du ſel, du poivre & de la muſcade; faites mitonner le tout, & les Oignons étant bien cuits, mettez-y un filet de vinaigre.

On ſe ſert de la racine ou bulbe de l'Oignon dans pluſieurs remedes. L'Oignon eſt chaud, apéritif, inciſif, mais venteux : il excite l'urine & les mois des femmes : étant cuit ſous la braiſe dans un linge mouillé, il mûrit les apoſtumes, appliqué en cataplaſme : cuit ainſi, il eſt bon aux mules ou engelures, & il guérit les brûlures non entamées.

OIGNONS de fleurs. Lorſqu'on veut les planter, ſoit en pots ou en planches, il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de vieux terreau, un quart de bonne terre de jardin, le tout mêlé & paſſé à la claie, & mettre un bon pied de terre, ſoit ſur les planches, ſoit dans les pots; 2°. il faut planter les Oignons à la profondeur d'un demi-pied en terre; mettre les pots en pleine terre juſqu'au bord, & ne les point retirer qu'ils ne ſoient prêts à fleurir: il faut les arroſer un peu, pourvu qu'il ne gele point; que s'il geloit, on doit mettre quatre doigts d'épais de terreau ſur les planches, & même les couvrir avec des paillaſſons.

OING. Le véritable Oing eſt la graiſſe de porc qui tient au reins; mais c'eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide, au lieu que le lard eſt la graiſſe ferme.

Le vieux Oing ſe fait avec de la panne de cochon, que l'on bat ſur un billot avec un gros bâton juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en pâte : on met cette pâte en divers morceaux ronds, que l'on enveloppe d'une veſſie de cochon; on la tient en lieu frais, & on s'en ſert pour frotter les eſſieux des roues, le rouleau des preſſes.

OISEAUX. Il y a une grande quantité d'eſpeces d'Oiſeaux : les plus connus ſont les Oiſeaux de proie; les Oiſeaux de riviere, comme les canards, les oies, les ſarcelles : les paſſagers, comme les becaſſes, les grives : ceux de

voliere, comme les ferins, les linots, les chardonnerets, &c. qu'on éleve pour les faire chanter. *Voyez* chacun de ces Oiseaux dans leur ordre alphabétique.

Diverses manieres de prendre les Oiseaux. *Voyez* Pipée, Trébuchet.

Secret pour les prendre à la main. Mêlez de l'ellébore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter vos Oiseaux; à peine ils en auront pris, qu'ils tomberont tout étourdis.

Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellébore blanc avec du fiel de bœuf.

On prend, à cet appât, des perdrix, & même des oies sauvages, & des canards.

Secret pour apprendre à parler ou à siffler aux Oiseaux qu'on éleve en cage : on doit, 1°. leur donner leçon dans l'obscurité, c'est-à-dire, le soir, & se servir d'une chandelle qu'on leur expose devant leur cage; les ténebres rendent les Oiseaux plus attentifs à ce qu'on leur enseigne, & la lumiere qu'on leur oppose est pour les réveiller un peu du sommeil : on a soin de leur bien articuler les airs ou les paroles dont on veut les frapper : on choisit pour cela de jeunes Oiseaux; mais cet exercice demande un peu de patience.

Remede contre les poux qui incommodent les Oiseaux. On doit les frotter de l'huile de lin, elle détruira cette vermine.

Pour empêcher les Oiseaux de manger les fruits des arbres. Il y a des gens qui conseillent de pendre aux arbres un paquet d'ail, ou de les séringuer avec du vinaigre, & de l'eau d'absinthe, ou de quelque autre chose amere.

Oiseaux de rapine. On appelle ainsi tous les Oiseaux pillards qui rodent dans les airs pour fondre sur le menu gibier, la volaille, le poisson même, & les dévorer; tels sont les vautours, les faucons, éperviers, autours, milans, gerfauts, orfaies, aigles, laniers, émérillons, hobereaux, sacres, butors, hérons, cormorans, coucous : on doit leur faire la guerre de toutes manieres, soit en les tirant, soit en les prenant aux filets avec un appeau, soit en détruisant les nids : on doit aussi détruire, autant qu'on peut, les Oiseaux de nuit qui sont également carnassiers, & qui détruisent la volaille, le gibier & les fruits; tels sont le chat-huant, le hibou ou chat-huant à oreilles de lievre, la chouette, les corbeaux, les corneilles, les pies, les geais.

Oiseaux de leurre (les) sont ceux que l'on dresse pour prendre le gibier : tels sont le faucon, le sacre, le lanier, le gersaut, l'émérillon & l'hobereau, & qui reviennent sur le poing en leur jettant le leurre; l'autour est pour les faisans & les perdrix. *Voyez* Fauconnerie.

OISONS. On appelle ainſi les petits des oies.

Maniere de les engraiſſer. Il faut les plumer entre les jambes, & les renfermer dans un endroit chaud & obſcur, leur donner pour nourriture de l'avoine bouillie dans l'eau, & avec abondance : au bout de quinze jours ou trois ſemaines, les Oiſons ſont ſuffiſamment engraiſſés.

Maniere de les faire cuire à la broche. On doit les vuider, les barder, faire une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules, perſil, ſel, poivre, muſcade : on en farcit le corps des Oiſons; on les met à la broche, & on les pane de mie de pain.

OLIVIER. Arbre qui produit les olives : ſes feuilles ſont longues, pointues, vertes par-deſſus, & blanches par-deſſous. Au mois de Juin, il porte des fleurs blanches en forme de raiſins, d'où viennent les olives : elles ſont d'abord vertes, & noires quand elles ſont mûres. Pour les manger, on les cueille quand elles ſont encore vertes, c'eſt-à-dire, au mois de Juin & Juillet, & on les met dans une ſaumure pour leur faire perdre leur grande amertume. L'huile, qui eſt d'un ſi grand uſage, n'eſt autre choſe que le ſuc des olives écraſées ſous le preſſoir. Cet arbre ne vient bien que dans les pays chauds, ou du moins fort tempérés; car le froid lui eſt nuiſible : il lui faut un terroir gras & expoſé au plein Midi, ou au Levant. Cet arbre ſe multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pouſſe. On les plante d'abord en maniere de pépiniere dans un endroit bien airé, & dont la terre doit être noire & bien labourée, au mois de Novembre, dans des trous de quatre pieds : on les couvre de quelques doigts de bonne terre que l'on a ſoin de bien fouler. D'abord on les laboure tous les mois; enſuite, deux fois l'an; on les amende avec du fumier de chevre, & on les arroſe pendant les chaleurs. Au bout de cinq ans, on les tranſplante à demeure dans des terres labourables & dans des foſſes eſpacées de vingt pieds, & qu'on a fouies & remuées auparavant. On doit les labourer à la houe en Juin & Septembre; on les taille de huit en huit ans, & lorſqu'ils ont déja atteint cet âge. On greffe cet arbre à trois ans au mois de Mai en écuſſon, & franc ſur franc : on cueille les olives au mois de Novembre & d'Octobre pour en faire de l'huile. Il y a encore l'Olivier ſauvage : il eſt plus petit que le précédent; les olives en ſont plus petites, mais plus agréables au goût.

Le bois d'Olivier s'emploie pour les ouvrages, ſur-tout des Tourneurs & des Ébéniſtes.

ONCE (l') poids d'un grand uſage dans la préparation des remedes : c'eſt la valeur de huit gros ou dragmes. Or, le gros eſt celle de 72 grains : par le poids d'un grain, on entend celui d'un grain d'orge ordinaire.

On désigne l'Once en Médecine par ce caractere ℥ *j*. la demi-Once ℥ ß, & l'Once & demie ℥ *j*, ß.

Il est bon de savoir que l'Once de la livre du poids de Médecine, est égale à celle du poids de Marchand. *Voyez* LIVRE.

ONGLE qui se déracine avec la chair surmontante. Remede. On doit consumer cette excroissance de chair ; & pour cela, y appliquer des feuilles de patience pilées, ou de l'huile de vitriol.

ONGLES tombés. Remede pour les faire revenir. Broyez de la quinte-feuille avec quelque graisse que ce soit, & l'appliquez sur l'endroit, l'ongle reviendra promptement; ou bassinez l'endroit avec l'eau distillée de tabac, & appliquez dessus des linges trempés dans cette eau.

ONGLES. Les Ongles des animaux de même que leurs cornes, servent à faire de la colle forte : on les réduit aussi en pâte, & ils servent à faire des cornets, écritoires, peignes, boutons, manches de couteaux, &c.

ONGUENT. Composition d'huile, de graisse, de cire, de poudres, auxquelles on donne quelque consistance, & dont on se sert pour panser les plaies, & autres maux externes.

Il y a quantité de sortes d'Onguents. En voici quelques-uns dont on peut a oir le plus de besoin.

ONGUENT pour les panaris, & pour toutes les tumeurs & abcès qu'on veut faire mûrir & percer : on l'appelle Onguent de la Mere. Prenez beurre frais, sain-doux, suif de mouton, cire blanche, litharge d'or en poudre, de chaque un quarteron; huile d'olive, demi-livre : faites fondre la cire & les graisses avec l'huile; mêlez peu à peu la litharge dans la fusion, en remuant avec la spatule ; ôtez de dessus le feu, jusqu'à ce que l'Onguent soit froid.

ONGUENT pour modifier les plaies, les vieux ulceres & les fistules, empêcher la pourriture, & les cicatriser. Pulvérisez deux onces de myrrhe, autant d'aloës, incorporez-les dans une bassine avec trois quarterons de miel écumé; ajoutez sept à huit onces de vin blanc : faites bouillir le mêlange à petit feu, l'agitant toujours avec une spatule de bois, jusquà ce qu'il se soit épaissi en consistance d'Onguent, & gardez-le pour le besoin. On l'appelle l'Onguent admirable.

ONGUENT pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs. Prenez cire jaune, suif de mouton, résine, poix navale, térébenthine de Venise, de chaque demi-livre; huile commune, deux livres & demie : coupez par morceaux la cire & le suif; cassez la résine & la poix noire; mettez fondre le tout dans l'huile sur un feu médiocre; coulez la matiere fondue, & mêlez-y la térébenthine; c'est ce qu'on appelle l'Onguent *Basilicon*, qui est fort célebre.

ONGUENT pour réfoudre & fortifier les nerfs. Prenez fuif de mouton, deux onces; gomme élemi, térébenthine claire, de chaque une once & demie; graiffe de porc, une once : mettez fondre toutes ces drogues enfemble fur un petit feu en remuant; coulez-les & laiffez refroidir la matiere que vous garderez pour le befoin : c'eft l'Onguent de gomme élemi.

ONGUENT pour la brûlure. 1°. On doit avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veffies ne fe forment fur la partie brûlée : on doit la tenir le plus long-temps qu'on pourra devant le feu.

Le fuif de chandelle, fondu avec l'huile de noix jufqu'à confiftance d'Onguent, eft excellent pour toutes fortes de brûlures.

Faites tomber goutte à goutte de la graiffe de porc toute bouillante fur des feuilles de laurier, ce fera un fort bon liniment pour toutes fortes de brûlures.

Pour les brûlures à la langue, au palais, ou dans l'eftomac, le meilleur remede eft d'avaler du vin pur.

Les remedes pour la brûlure ne doivent jamais être appliqués qu'ils ne foient chauds.

Autres remedes. Prenez de la meilleure huile d'olive, une once & demie; de la cire vierge, une once; le jaune de deux œufs durcis fous la cendre. Faites fondre la cire fur un feu doux; & ajoutez-y enfuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout, jufqu'à ce qu'il ait acquis la confiftance d'un onguent, qu'on gardera pour l'ufage.

On étend une couche mince de cet onguent froid fur du linge, & on en couvre la partie brûlée : on réitere deux fois le jour jufqu'à guérifon.

Onguent pour les hémorrhoïdes douloureufes. Prenez des feuilles de petite chelidoine ou éclaire non lavées, & une poignée de racines lavées & effuyées; une livre de beurre frais : faites cuire le tout enfemble à petit feu de charbon pendant une demi-heure, & jufqu'à ce que les herbes & racines foient bien cuites & l'humidité confommée : paffez le tout chaudement par un linge avec forte expreffion, & confervez l'Onguent dans un pot de faïance pour le befoin.

Autre Onguent pour les hémorrhoïdes. Faites fondre du plus vieux lard, ôtez-en les peaux feches; jettez-y demi-once de cire blanche coupée par petits morceaux : remuez le tout jufqu'à ce que la cire foit fondue & incorporée avec la graiffe; retirez le vaiffeau du feu : remuez l'Onguent avec la fpatule iufqu'à ce qu'il foit froid; frottez-en fouvent les hémorrhoïdes avec le bout du doigt.

Onguent Rofat pour réfoudre les tumeurs & abcès, adoucir les inflammations, calmer les douleurs des jointures, guérir les hémorrhoïdes, les éréfipeles, dartres, maux de

tête, tempérer la chaleur exceſſive de l'eſtomac, & l'inflammation des parties naturelles.

Prenez de la graiſſe de porc récente, nettoyez-la de ſes peaux, lavez-la pluſieurs fois dans l'eau. Mettez-en trois livres dans un pot de terre : mêlez-y la même quantité de roſes pâles, récemment cueillies, ſéparées de leur calice, & concaſſées dans un mortier de marbre : couvrez le pot; mettez-le en digeſtion au ſoleil pendant ſept jours. Remuez de temps en temps la maticre avec une ſpatule de bois; puis faites cuire l'infuſion à petit feu pendant près de deux heures : coulez-la, exprimez le marc; mettez dans l'Onguent coulé autant de roſes pâles qu'auparavant. Laiſſez encore digérer la matiere pendant ſept jours, faites-la bouillir à petit feu, coulez-la avec expreſſion, & vous aurez l'Onguent roſat achevé. Si vous voulez lui donner une couleur rouge, faites-y tremper chaudement, pendant quatre ou cinq heures, deux onces de racine d'orcanette.

Onguent pour les dartres, la gratelle & autres démangeaiſons de la peau, comme auſſi pour faire mourir les poux & les puces.

Prenez ſix onces & demie de vif argent, & quatre onces de térébenthine de Veniſe; agitez le tout fortement dans un mortier de bronze pendant cinq ou ſix heures, afin qu'il s'éteigne entiérement : mêlez-y enſuite peu à peu trois livres de graiſſe de porc, & faites-en un Onguent. Si on en oint ſeulement les bois de lit, on fera mourir les punaiſes.

Autre Onguent pour les dartres. Mêlez demi-once de ſel de Saturne & une dragme de ſublimé doux, pulvériſés ſubtilement avec trois onces ſeulement d'Onguent roſat : frottez de cet Onguent les parties affectées; mais il faut auparavant avoir ſaigné le malade.

Onguent pour les plaies cauſées par quelque fer que ce ſoit, & ſur-tout pour les plaies de la tête. Faites bouillir, dans du lard fondu, ou dans de la graiſſe de porc mâle, de la grande conſoude, bugle, brunelle, plantain long, mille-feuille, ſcrophulaire aquatique, lierre de terre, véronique mâle & femelle, pariétaire, & autres herbes vulnéraires, & réduiſez le tout en un Onguent qui ſera excellent.

Onguent du Cocher pour ſecher les maux de jambes des chevaux. Mettez dans un pot du miel commun & de la couperoſe en poudre, de chacun une livre & demie; mêlez-les, & faites-les chauffer à petit feu; remuez juſqu'à ce qu'il bouille, puis ôtez du feu, & étant refroidi, jettez dedans une once d'arſenic en poudre; faites de nouveau chauffer toute cette matiere, juſqu'à ce qu'elle bouille ; puis laiſſez-la refroidir & remuez encore long-temps, mais éloignez-vous de la fumée. Il faut raſer le poil de tout l'en-

droit où eſt le mal, le frotter avec un bouchon, le graiſſer avec le doigt, prenant garde de n'en pas trop mettre, & n'en appliquer que de deux jours l'un.

OPIAT eſt un médicament d'une conſiſtance molle comme les confitures. On le compoſe ordinairement de conſerves, d'électuaires, de poudres, de ſels & de ſirops, dont on forme un tout, qui ſert pour pluſieurs doſes.

OPIAT apéritif, fondant & purgatif. Prenez une once de conſerve liquide faite avec la racine d'*Enula campana*, de *Gentiane*, & *Safran de Mars* apéritif (ou vingt-cinq grains de limaille d'acier bien porphyriſée) de chacun une demi-once; de *Conſerve d'alkermès*, deux gros; de *Gomme ammoniac*, & *Safran oriental*, de chacune un gros & demi: panacée mercurielle ou mercure doux, *ſcammonée* préparée, de chacune deux ſcrupules; extrait de *rhubarbe* & d'*aloès*, de chacun trois gros; mêlez le tout exactement avec une ſuffiſante quantité de ſirop d'abſinthe; faites-en un Opiat de conſiſtance requiſe. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à un gros: cet Opiat eſt bon pour les obſtructions.

OPIAT anti-ſcorbutique. Prenez du ſafran de Mars apéritif, deux onces; de cinnabre naturel, trois gros; d'æthiops minéral, une once; mirrhe choiſie & ſafran oriental, de chaque deux gros: réduiſez ces gros en poudre ſubtile; ajoutez-y un extrait d'aloès, de fumeterre & de cochléaria, de chacun une demi-once; mêlez-le tout exactement avec une ſuffiſante quantité de ſirop d'abſinthe, pour en faire un Opiat de conſiſtance requiſe.

OPIAT indiqué par Mr. Chomel en ſon Dictionnaire Économique, pour purifier le ſang & rafraîchir le foie. Prenez racines de chicorée, deux dragmes; racines de patience, de polypode, raiſins de Damas, régliſſe, chiendent, de chacun une dragme; des quatre capillaires, bourrache, ſcariole, endive, bétoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, ſcabieuſe, de chacune une poignée; des quatre ſemences froides, marjolaine, fenouil, anis, de chaque deux onces: faites-en une décoction; puis prenez ſix onces de ſéné mondé que vous ferez bouillir dans la décoction; ajoutez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de cannelle, & une pincée de fleurs cordiales, que vous mettrez infuſer dedans: faites-les cuire avec une livre de ſucre; ajoutez-y quatre onces de caſſe mondée, conſerve de bourrache, de celle de bugloſe, & de violette, de chacun deux onces. Faites un Opiat de toutes ces drogues: la doſe eſt une dragme & demie, ou un gros & demi, deux heures avant le repas une fois la ſemaine, ou deux fois le mois.

OPIUM. Larme gommeuſe qui ſort de la tête des pavots d'Egypte: celui que les Turcs nous envoient eſt un ſuc tiré par expreſſion de ces mêmes têtes, & réduit en conſiſtance

d'extrait : il doit être pesant, visqueux, de couleur noire, luisant au-dedans, d'un goût âcre. On l'appelle *Laudanum* lorsqu'il est purifié & préparé. Son usage est pour exciter le sommeil, calmer les douleurs, arrêter le cours de ventre, le vomissement : mais ce remede demande de grandes précautions; car son excès est mortel. La dose est depuis demi-grain jusqu'à deux grains.

OPPOSITION (une) est tout acte judiciaire par lequel on forme Opposition à quelque chose : ainsi on forme Opposition à un mariage, pour empêcher que des personnes qui veulent se marier passent outre à la célébration du mariage. On forme aussi Opposition à une vente d'une chose mobiliaire ou immobiliaire, comme dans le décret, pour empêcher qu'on ne passe outre, ou au moins qu'il n'y soit procédé qu'à la charge de la conservation de nos droits. 3°. On fait Opposition à une Sentence, pour se pourvoir contre un Jugement rendu par défaut, & ce dans la huitaine du jour de la signification de la Sentence : on en fait de même contre un Arrêt, quand il n'a point été rendu avec nous, ou qu'il a été rendu contre nous sur Requête, ou qu'il a été obtenu par défaut. 4°. On en fait aussi au décret, en fait de vente par décret; cette Opposition peut être de quatre sortes : la premiere est à fin d'annuller, & tend à ce que la saisie réelle soit déclarée nulle : la seconde est à fin de distraire; elle est formée par le Propriétaire d'un héritage qui a été compris dans la saisie réelle, & tend à ce que cette portion en soit distraite : la troisieme est à fin de charge; elle est formée par celui qui prétend avoir un droit réel sur l'héritage saisi, par exemple, une rente, & elle tend à ce que l'immeuble ne soit vendu qu'à la charge de ce droit : la quatrieme est à fin de conserver; elle est formée pour un Créancier de la partie, en vertu d'une Obligation, Sentence ou Arrêt, & tend à ce que ce Créancier soit colloqué utilement pour son dû, du jour de son hypotheque, tant du principal qu'arrérages.

Il y a en outre l'Opposition en sous-ordre : elle est formée par un Créancier d'un Créancier opposant, lequel s'oppose à ce que la somme, pour laquelle son Débiteur sera colloqué, lui soit délivrée, afin qu'il soit payé de son dû.

Enfin, il y a l'Opposition au Sceau, & celle au titre des Provisions d'un Office; elle est formée par un Créancier entre les mains de Mr. le Chancelier, Garde des Sceaux, en parlant au Garde-rôle des Offices, à l'effet qu'aucune provision soit scellée au préjudice de ses droits.

OR, l'Or est le plus précieux des métaux. L'Europe fournit plusieurs mines d'Or; mais le Perou, aux Indes occidentales, est le pays qui en est le mieux fourni, & presque toutes les Nations le tirent delà. L'Or est le plus solide de tous

les métaux : il eſt compoſé de particules ſi fines, qu'il eſt difficile de les ſéparer; il réſiſte au feu le plus violent, & il n'en ſouffre aucune diminution; il conſerve toujours ſa couleur naturelle, mais il eſt malléable, & il peut s'étendre ſous le marteau plus que tout autre métal. Il eſt ſuſceptible de toutes les formes qu'un habile Ouvrier lui veut donner: il n'y a point de corps ſolide qui ſoit capable d'une auſſi grande extenſion: on prétend que d'une once d'Or, on peut tirer un fil de 230800 pieds de longueur. Quoique la ſubſtance de l'Or ne puiſſe être altérée, on peut le mêler avec d'autres métaux; & alors on en diſtingue la pureté & la valeur par le nombre des carats. L'Or le plus fin eſt exempt de tout alliage, il ſe nomme Or de vingt-quatre carats; & autant il contient de carats au-deſſous de ce nombre, autant il perd de ſa valeur; ainſi ſi on mêle enſemble un quart d'argent, un quart de cuivre, & une moitié d'or, le tout fournira un Or de 12 carats, ainſi du reſte.

ORANGE. (Eau de fleur d') *Voyez* Oranger. Liqueur. Faites fondre du ſucre dans de l'eau fraîche, puis mettez dans le ſucre fondu de l'eſprit de vin ſimple, & de l'eau de fleur d'Orange double; mêlez-les bien, paſſez-les à la chauſſe, & laiſſez clarifier la liqueur.

L'eau de fleur d'Orange double ſe fait au bain-marie. On met dans l'alambic des fleurs d'Orange à proportion de ce qu'on veut tirer d'eau, ſans mettre, ni eau, ni eau-de-vie: on met l'alambic ſur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs.

La ſimple ſe fait ainſi. On met la feuille & le cœur de la fleur d'orange fraîche, ſans l'éplucher, dans la cucurbite avec de l'eau; par exemple, pour tirer trois pintes, il faut quatre pintes d'eau ſur une livre de fleurs; mettez l'alambic ſur le feu, obſervez les regles de la diſtillation, & rafraîchiſſez toujours votre réfrigérant.

Rataſiat de fleurs d'Orange. Prenez des fleurs d'Orange, les plus épaiſſes qu'il ſera poſſible, fraîchement cueillies au lever du ſoleil, & au fort de leur ſaiſon; épluchez-les, faites-les blanchir dans un peu d'eau bouillante, & fort peu de temps; mettez-les égoutter dans un tamis; étant froides, mettez-les infuſer dans de l'eau-de-vie pendant ſix ſemaines, après leſquelles paſſez l'infuſion dans un tamis, laiſſez bien égoutter les fleurs, puis faites fondre du ſucre dans l'eau; verſez la liqueur dans ce ſirop, & paſſez à la chauſſe pour la clarifier.

La recette eſt une livre de fleurs d'Orange blanchies miſes dans cinq pintes d'eau-de-vie, deux livres de ſucre fondu dans cinq pintes d'eau.

ORANGER (l') eſt un des arbres qui vit le plus longtemps; il eſt toujours verd. Ses feuilles ſont charnues &

unies : ſes fleurs ſont blanches & d'une odeur forte, mais agréable. Cet arbre ne vient naturellement que dans les parties méridionales de la France, comme la Provence ; ainſi il demande des ſoins plus particuliers dans les climats bien moins chauds, tel que celui de Paris & des Provinces voiſines.

On peut en élever, 1°. par le moyen de quelques jeunes Orangers qui nous viennent de Provence & de Genes : on peut augmenter ce fonds en ſemant au mois de Mars des pepins de bigarades, qui font des Orangers amers & ſauvages. On les ſeme dans des caiſſes de terre préparée, en les tenant dans un lieu fermé. Ils forment des ſauvageons que l'on peut replanter ſéparément dans des pots de terre : on leur donne des labours, on les arroſe de temps en temps ; ils montent près de deux pieds dès la premiere année ; on les greffe dès la ſeconde année. Cette greffe ſe fait en écuſſon ou en approche, & d'Oranger ſur Oranger ; & on les met tantôt au ſoleil, tantôt à l'ombre.

On doit obſerver de proportionner la caiſſe à la tige, & une caiſſe de douze à quinze pouces de large ſuffit aux tiges les plus vigoureuſes ; & lorſqu'on juge que la terre de la caiſſe eſt uſée, on met l'arbre dans une autre caiſſe garnie de terre neuve, & on n'attend pas que l'arbre ceſſe de croître en feuillages. Après ſept ou huit ans, on le tranſplante dans la derniere caiſſe, qui doit avoir environ vingt ou vingt-quatre pouces de large.

Les caiſſes doivent être de chêne, & aſſemblées ſolidement, & revêtues d'une double couche de peinture en huile, pour réſiſter à l'ardeur du ſoleil & à la pourriture. Pour bien encaiſſer les orangers, il faut garnir le fond de la caiſſe de groſſes pieces de brique & de platras, afin que l'eau s'écoule par les trous dont le fond eſt percé ; enſuite on garnit le fond & les côtés de terre préparée. Ce doit être une terre mêlée d'une partie de terreau de brebis repoſé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre graſſe de marais, &c.

Puis on place l'Oranger : on doit en diminuer la motte pour le tenir proportionné à la caiſſe ; il faut tenir toujours la hauteur de cette motte plus élevée que le bord de la caiſſe, de peur qu'inſenſiblement l'arbre n'enfonce trop, ſoutenir le tout avec de petites pieces de bois, achever l'encaiſſement, en entaſſant avec force de la terre de tous côtés.

On doit tâcher de donner à l'Oranger une belle tête, c'eſt ce qui en fait la beauté : ainſi on peut lui donner la forme d'un beau buiſſon, ou celle d'un globe parfait.

Quant à la taille de l'Oranger, on doit retrancher, 1°. la plupart des menues branches ; 2°. celles qui pouſſent à plomb vers le bas, & celles qui ſe dépouillent de leurs feuilles

par-là on évuide l'intérieur de l'arbre : on a ſoin de conſerver toutes les branches vigoureuſes. Si quelque accident, comme la grêle ou la maladie, déſigure un Oranger, il faut ravaler l'arbre, c'eſt-à-dire, raccourcir & couper les branches, juſqu'à l'endroit qui reſte le plus entier vers l'intérieur de la tête.

Lorſque, par maladie, un Oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on n'expoſe l'arbre au ſoleil que pendant deux ou trois heures : s'il eſt attaqué par certaines punaiſes, qui ſucent cet arbre, ce que l'on connoît à quelques taches noires, on doit frotter la branche & chaque feuille gâtée avec du vinaigre.

Pour préſerver les Orangers du dommage que le grand froid leur cauſe, on doit les tenir dans une bonne ſerre, & les y enfermer dès la mi-Octobre.

Maniere de cultiver les Orangers dans les climats tempérés, comme aux environs de Paris.

Pour avoir de beaux Orangers, & qui rapportent des fleurs & des fruits en quantité, il faut, 1°. prendre pour la terre, la ſuperficie de celle des bois de haute futaie, dans les endroits où le vent ramaſſe les feuilles qui tombent des arbres; car elles s'y pourriſſent & ſe mêlent avec la terre : cette terre eſt légere & douce, un peu ſabloneuſe : elle paroît noirâtre quand elle eſt humectée; l'eau de la pluie & des arroſements la pénetre facilement, & elle ne retient point trop d'humidité, comme fait la terre argilleuſe & forte. 2°. Ne point mélanger cette terre avec aucun fumier, ſi ce n'eſt le marc de raiſin, parce qu'elle a ſuffiſamment de ſel par elle-même : or, le marc de raiſin n'a point de ſel dangereux; ſa chaleur eſt temperée, & produit de bons effets; mais pour s'en ſervir à propos, il faut qu'il ait été purgé : pour cela il faut le mettre dans une foſſe aſſez creuſe, y mêler de mauvaiſes rognures de cuir, le bien fouler avec les pieds, le couvrir de demi-pied de fumier de cheval, tout nouveau, & le laiſſer repoſer un an, & y jetter, de temps à autre, de l'eau en abondance, à moins qu'il ne ſoit humecté par des pluies fréquentes; & ne le point découvrir que quand on veut s'en ſervir : ſi dans la ſuite on veut bonifier cette terre, on le fait au moyen des arroſements, dans leſquels on mêle des extraits de fumier, qu'on tire en forme de leſſive.

3°. On doit laiſſer à découvert les racines de l'Oranger les plus proches du tronc, afin que le ſoleil les pénetre; mais pendant les chaleurs, on les couvre de feuilles d'arbres ſeches, ou de la paille; & lorſqu'on les renferme dans la ſerre, y remettre de la terre ou vieux terreau. On doit

ſur-tout défendre les Orangers du froid & du vent : le fumier à contre-temps leur eſt également pernicieux ; on n'en doit jamais mettre de celui de vache, ni de pourceau ; tous les autres doivent être bien conſommés, & mis avec prudence.

Obſervations nouvelles ſur la culture des Orangers.

Les Orangers ſe plaiſent dans un terrein composé d'une quantité égale de fiente de mouton de deux ans, ou de la terre d'égoût, ou tirée d'un marais ou d'une cheneviere. Lorſque les Orangers ſont aſſez forts pour être mis en caiſſe, il faut proportionner les caiſſes aux têtes de ces jeunes arbres, c'eſt-à-dire, qu'elles doivent avoir environ quinze pouces de diametre; mais on doit les mettre plus au large dans d'autres, lorſque l'arbre ceſſe d'augmenter ſon feuillage & qu'il paroît languiſſant. Au bout de ſept à huit ans, on doit les tranſplanter, avec toute leur terre, dans des caiſſes, dont le diametre pourra être de ving-quatre pouces.

Ces caiſſes doivent être de cœur de chêne ; les planches doivent être épaiſſes d'un peu plus d'un pouce, bien jointes enſemble, & couvertes en dehors & en dedans d'une couche de couleur à l'huile, comme on a dit ci-deſſus, pour empêcher qu'elles ne pourriſſent par l'humidité continuelle de la terre. Les grandes caiſſes doivent avoir une porte à doubles gonds, ſoutenue par deux barres de fer : elle eſt néceſſaire pour pouvoir renouveller la terre, & en tirer le ſédiment liquide qui s'amaſſe au fond, & donner une iſſue au terreau foulé. On doit couvrir le fond des caiſſes de briques & de morceaux de poterie, afin que l'eau trouve un paſſage aiſé par les trous dont le fond eſt percé, & garnir le fond & les côtés de la caiſſe de bon terreau préparé.

Maniere d'encaiſſer les Orangers.

Après qu'on a obſervé ce qui vient d'être dit, on plante l'arbre bien droit dans la caiſſe; mais on diminue la maſſe de terre autour de la racine : on entaſſe après cela, de tous côtés, une nouvelle maſſe de terre, qu'on preſſe légérement autour du tronc, afin que la terre s'affaiſſe autour de la racine. On doit élever la terre ſous la racine plus que vers les bords de la caiſſe; car le poids de l'arbre fait, peu à peu, baiſſer la terre du milieu, laquelle ſe trouve bientôt au niveau avec celle des bords.

Les Orangers ont ordinairement la figure d'arbres nains bien touffus. L'uſage eſt de les tailler en globes parfaits, ou bien en hémiſphere ; ce qui ſe fait en arrondiſſant le ſommet & les côtés, & taillant le bas horizontalement ; car la régularité de la tête eſt la principale beauté d'un Oranger. Lorſqu'on les taille, on doit couper les petites branches,

ches, quoiqu'elles pouſſent bien, c'eſt afin de lui donner du vuide : on coupe auſſi les branches qui pouſſent directement vers le bas, mais on conſerve toutes les branches vigoureuſes qui peuvent contribuer à la beauté de la tête. Lorſque le vent, ou la grêle, ou quelque maladie ont défiguré un Oranger, on doit chercher quels ſont les endroits les plus ſains du bas de la tête, & raccourcir les branches juſqu'à l'endroit qui promet un nouveau feuillage. Lorſqu'un Oranger commence à jaunir, on doit le mettre à l'ombre, & ne l'expoſer que deux ou trois heures au ſoleil; & ſi le mal eſt à la racine, il faut couper toutes les branches des racines qui ſont deſſéchées. S'il eſt attaqué d'un inſecte preſque imperceptible qui ſe tient ſur les feuilles & ſur les branches & qui les ronge, pour remédier au tort conſidérable que font ces ſortes d'inſectes, on doit frotter les branches & les feuilles infectées avec des petites vergettes douces trempées dans du vinaigre. Comme le froid eſt le plus grand ennemi des Orangers, on doit mettre les caiſſes dans la ſerre depuis le milieu d'Octobre juſqu'au retour de la belle ſaiſon.

Des gens entendus dans la culture des Orangers, ont expoſé, dans un Mémoire inſéré dans le Journal Économique, Juillet 1757, que les pots de terre ſont préférables aux caiſſes; ils alleguent, avec raiſon, l'exemple des Genois, qui ne ſe ſervent que de pots de terre. En effet, diſent-ils, on doit remarquer que la culture des Orangers dépend eſſentiellement de trois choſes, ſi on veut qu'ils réuſſiſſent. 1°. Du ſel qui ſe trouve dans la terre & qui leur fournit la nourriture; 2°. de la chaleur qui excite ce ſel & le fait agir; 3°. de l'humidité qui tempere cette chaleur & diſtribue ce ſel dans toutes les racines. Mais ce n'eſt pas le tout d'avoir donné ces trois choſes aux Orangers dans le degré convenable; il faut les leur conſerver, & empêcher qu'elles ne ſe diſſipent en peu de temps: c'eſt à quoi l'Oranger qui eſt empriſonné dans des caiſſes ou des pots, eſt plus expoſé qu'un autre arbre, parce que, toujours chargé de ſes feuilles & même de fruits, il s'épuiſe plus promptement, & ainſi il a beſoin qu'on lui conſerve le ſel qui fait ſa nourriture. Or, cela eſt bien plus difficile lorſqu'il eſt élevé dans une caiſſe; car 1°. la poroſité du bois, & l'intervalle qui eſt entre les planches, rendent la caiſſe comme ouverte de tous côtés, en ſorte que l'arroſement, après avoir pénétré la terre, ſe perd par toutes ces ouvertures & entraîne les ſels, & la terre ſe trouve bientôt épuiſée. 2°. Le ſoleil échauffant la caiſſe par la force de ſes rayons, attire toute l'humidité de la terre avec le ſel qu'elle a détrempé: l'air qui pénetre avec facilité dans la caiſſe, produit le même effet: c'eſt ce qui fait languir les Orangers, & voilà pourquoi ils ſont tant de temps à ſe former. Les pots de terre n'ont point ces inconvénients,

1°. l'eau des arrosements ne peut pas se perdre, puisqu'il ne s'y trouve point d'autre ouverture que celle qui est au fond. 2°. Le pot étant plombé ou vernissé par dehors, le soleil ne peut pas, en attirant l'humidité, attirer les sels qui ne peuvent point passer par les pores; bien plus, s'il se trouve tant soit peu d'air en dedans, l'arrosement le repousse en dehors.

En effet, quand on arrose les Orangers en pots, on voit souvent bouillonner l'eau, parce que ne pouvant se répandre par les côtés du pot, elle prend la place de l'air qu'elle rencontre & le force de sortir par le haut avec impétuosité. Autre raison; la chaleur est nécessaire aux Orangers, mais ce doit être une chaleur accompagnée d'humidité, autrement elle brûleroit les racines. Or, 1°. les caisses ne sont pas sitôt échauffées que les pots de terre, & elles ne conservent pas si long-temps leur chaleur; car si, dans un certain espace de temps, on arrose une caisse une fois, il faut dans le même-temps arroser un pot trois fois. D'ailleurs, on ne peut arroser les Orangers dans les caisses qu'avec poids & mesure, & on est obligé de les serrer presque sans humidité, si on ne veut courir le risque de les faire périr. On n'a pas ce mal à craindre quand on fait usage des pots: on peut les arroser sans courir aucun risque; ils ne peuvent jamais l'être trop: les racines de l'Oranger ne sont pas dans le bois comme il arrive aux caisses, mais dans la terre. Au reste, les pots dont on parle ici, ne doivent point être des pots de faïance, parce qu'ils sont très-petits & qu'ils sont vernissés en dedans comme par dehors, & ont un fond plat; ils doivent être faits en enton noir & de figure ronde au fond, & soutenus par une base qui les éleve de terre, afin que l'eau ait une issue libre par le trou qui est au fond. Ce seroit une erreur de penser qu'on ne trouve point de pots assez grands pour placer de gros Orangers. La conservation d'un Oranger ne dépend point de la grande quantité de terre qu'on lui donne, mais de la conservation des sels que la terre contient: un pot de deux pieds de diametre par le haut, suffit pour les plus gros Orangers, eussent-ils une tige aussi grosse que la cuisse, pourvu qu'on ait soin de l'arroser à propos, & de lui donner une terre nouvelle de trois en trois ans, & de répandre tous les six mois sur la superficie quatre doigts de vieux terreau nouvellement sorti de la couche.

Enfin, on peut, avec les pots, donner aux Orangers un nouvel aspect, en les tournant du côté que l'on veut: ils se trouvent toujours sur la même ligne, ce qu'on ne peut point faire à l'égard des caisses, parce qu'elles feroient une irrégularité choquante.

Les Oranges sont de deux sortes; les douces & les aigres: le suc de celles-ci est réfrigératif, celui des premieres a un

effet contraire. L'écorce d'Orange confite au fucre fortifie l'eftomac, chaffe les ventofités.

ORDRE (des Créanciers.) On appelle ainfi un Jugement qui contient l'Ordre & la fuite felon laquelle un chacun Créancier eft mis pour être payé de fa dette, fur les deniers provenants de la vente des biens immeubles de leur Débiteur, fuivant les droits, hypotheques & privileges qu'ils ont les uns & les autres. Dans un Ordre, il y a trois rangs de Créanciers; 1°. les privilégiés, tels font le Procureur pourfuivant pour les frais extraordinaires des criées; car les frais ordinaires font à la charge de l'Adjudicataire : ceux qui ont prêté leurs deniers pour l'acquifition d'une chofe, & s'ils ne peuvent pas être entiérement payés, ils viennent à contribution fur la chofe; 2°. les Créanciers hypothéquaires, qui viennent felon l'ordre de leur hypotheque; 3°. les Créanciers chirographaires, en cas qu'il refte quelques deniers après que les autres ont été payés; & dans ce cas, ils viennent à contribution au fol la livre. Au refte, cet Ordre n'a lieu que dans la vente des immeubles : car dans celle des meubles, tous les créanciers viennent à contribution, excepté les privilégiés perfonnels; tels font les frais funéraires, ce qui eft dû aux Médecins, Chirurgiens, Apothicaires, &c.

OREILLES. (Tintement d') Remedes pour les divers maux d'Oreilles. Coulez dans l'Oreille une goutte ou deux d'eau-de-vie, dans laquelle on aura infufé du romarin : ou bien faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre, mis dans une écuelle fur un réchaud.

OREILLES ulcérées. Inftillez dedans du fiel de porc ou de l'huile d'œufs, ou du fort vinaigre avec du fiel de bœuf incorporés enfemble. Ce dernier remede évacue la pourriture des Oreilles.

OREILLES qui jettent une mauvaife odeur. Diftillez dedans du jus de mercuriale & du vin mêlés enfemble par égale quantité.

OREILLES humides. Frottez-les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol.

OREILLE où eft entré quelque petit animal; comme puce, fourmi, moucheron, perce-oreille, &c. Diftillez de l'huile ou du vinaigre dans l'Oreille, cela les fera mourir : pour le perce-oreille, on doit inftiller quelques gouttes d'eau-de-vie.

Si c'eft quelque autre corps étranger, comme pierre ou pois, on effayera de le tirer avec un cure-oreille; ou on mettra un peu de laine imbibée de térébenthine, pour attirer le corps étranger : l'éternuement, en ferrant le nez, eft fort utile en pareil cas.

Dureté d'Oreille ou d'ouie. Rempliffez de poudre de cumin un oignon dans lequel vous aurez fait un trou du côté

de la racine; bouchez ce trou avec deux peaux de l'oignon: mettez l'oignon ſous la cendre, faites-le cuire lentement; étant cuit, preſſez-le, & faites dégoutter dans les Oreilles le ſuc qui en ſortira.

On peut encore s'y prendre différemment, c'eſt-à-dire, tirer le germe de l'oignon après l'avoir fendu, puis on le rejoint avec un fil; on remplit le vuide de camomille, on fait cuire l'oignon dans les cendres chaudes, & lorſqu'il eſt cuit, on exprime le ſuc, & on le fait inſtiller dans les oreilles.

Le ſuc de marrube blanc, ou celui de feuilles de lierre, eſt encore fort ſalutaire à cette ſorte de mal.

Douleur d'oreilles. Prenez un oignon cuit ſous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile roſat, autant de camomille, un gros de ſafran en poudre : mêlez le tout, & l'appliquez. Ce remede fera vuider l'abcès, s'il y en a.

Ou diſtillez dans l'Oreille du jus de mauve ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain; mêlez de ces jus avec un peu de miel, & jettez-en quelques gouttes dans l'Oreille. *Voyez* Surdité.

OREILLES de Judas. C'eſt le nom qu'on donne à certains champignons qui renferment un poiſon mortel.

A l'égard des maux d'Oreille qui ſurviennent aux chevaux, s'il y a abcès ou ulcere, il faut le couper, & le guérir avec du miel & de l'alun.

OREILLE D'OURS (l') tient ſon rang parmi les belles fleurs. Elle pouſſe des feuilles polies & graſſes : du milieu de ces feuilles ſortent des tiges, qui, dans leur ſommet, ſont épanouir des fleurs jaunes ou pâles, d'une odeur douce & mielleuſe : chaque fleur eſt de la forme d'un tuyau élevé en entonnoir, & découpé en ſix ou ſept parties; la graine en eſt de même, & de couleur brune. Les Oreilles d'ours les plus eſtimées doivent avoir la tige forte, la fleur ronde, & n'être que d'une ſeule couleur; telles ſont les panachées, les veloutées, les luſtrées, les doubles, les triples. Ces fleurs viennent de ſemence ou d'œilletons : elles demandent une terre préparée, c'eſt-à-dire, que ce doit être de la terre à potager bien criblée, & autant de terreau de couche, le tout mêlé.

On ſeme la graine au mois de Septembre, on l'arroſe & on la porte à l'ombre : comme elle eſt ſix mois à lever, il eſt plus court d'œilletonner cette plante ; mais ſi elle a pouſſé deux œilletons, l'un panaché, l'autre pur, on doit conſerver le panaché & ôter le pur. Lorſque l'oreille d'ours a jetté pluſieurs œilletons panachés, il faut attendre que la fleur ſoit paſſée pour œilletonner.

Lorſqu'elles ſont en fleur, on les œilletonne : tout œilleton eſt bon à planter, pourvu qu'il ait un peu de racines.

Il faut le mettre jusqu'au collet dans la terre préparée, de sorte qu'il n'y ait que les feuilles qui passent: on doit l'arroser, lui donner de l'ombre jusqu'à ce qu'il puisse être transporté; on a soin de couper toutes les feuilles pourries. Quand on veut détruire un œilleton, il faut arracher l'Oreille d'ours feuille à feuille, jusqu'à ce que l'on trouve une petite partie en forme de cœur que l'on coupe, & on prend garde de ne point endommager le collet de la plante.

La terre qui leur est propre est celle des buttes formées par les taupes, ou des fossés qu'on a curés dans les prés, & de la terre de vallée.

ORGE (l') sorte de menu grain, du nombre de ceux appellés *Mars*. L'Orge a le grain pointu & piquant, & gros du milieu; il vient en fourreau: son épi est barbu, & sa feuille est longue. Il y en a de deux sortes, le gros ou quarré, qu'on appelle *Escourgeon*, & l'Orge commun; ce dernier a le grain plus petit; on l'appelle *Paumelle* en certains Pays. Il vient dans les terres légeres, comme dans les terres fortes; il se change en avoine dans celles qui sont humides. En général, l'Orge altere le fond des terres : ainsi on ne doit jamais semer en Orge que la vingtieme partie de ses terres. On le seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Mai, par un temps sec, après avoir bien labouré le champ.

Pour un arpent, il faut environ huit boisseaux d'Orge; la culture & la récolte sont les mêmes que celles de l'avoine. L'Orge sert pour nourrir les bestiaux & les poules : on en fait du pain dans les années de disette, qui est assez nourrissant, mais pesant sur l'estomac.

ORGE d'Automne ou Orge quarré, appellé autrement Escourgeon. C'est une espece de bled dont l'épi a quatre rangs de grains & quatre coins. Son grain est jaunâtre, & plus gros que l'Orge commun. On le seme en Automne, & il mûrit en Juin. Il est d'une grande ressource pour les pauvres gens, qui n'ont pas assez de bled jusqu'à la nouvelle récolte : en le mêlant avec le froment, on en peut faire d'assez bon pain. On le cultive dans les Pays gras, comme en Bourgogne, en Normandie, & on le coupe en verd pour la nourriture des chevaux. On doit le semer dans une terre grasse, mais point humide : ce bled ne se garde pas plus d'un an.

L'Orge se vend vers le Carême; c'est alors que les Brasseurs de bierre en font leurs provisions : le prix de l'Orge suit ordinairement le prix du bled, à moitié près.

ORGE mondé. On appelle ainsi une maniere de préparer l'Orge, pour servir à divers sortes d'aliments utiles à la santé. On doit pour cela le dépouiller de sa peau, le laver, le faire bouillir cinq ou six heures dans l'eau; mettre un peu de beurre frais & un peu de sel, le tout jusqu'à ce qu'il

foit réduit en efpece de bouillie : il y a des gens qui y mettent des amandes avec du fucre, & qui y mêlent du lait. Cette nourriture eft bonne pour les perfonnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. L'Orge mondé rafraîchit & engraiffe : quand on veut en faire des crêmes d'Orge, on le paffe.

ORGEAT. Boiffon fort rafraîchiffante faite avec de l'eau d'orge, & où il entre de la femence de melon & du fucre : plus l'Orgeat eft rafraîchi, meilleur il eft.

Pâte & firop d'Orge. Prenez des amandes de Provence, de l'année, fraîchement caffées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde : joignez-y deux onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces. Mettez toutes ces amandes dans une terrine, jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leur peau, pilez-les, & les jettez à mefure dans l'eau fraîche; puis tirez-les de l'eau, pilez-les dans un mortier, paffez-les fur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau en y jettant un peu d'eau deffus. La Pâte étant faite, délayez-la dans très-peu d'eau; paffez-la par l'étamine avec forte expreffion; s'il refte beaucoup de lait dans la pâte, délayez-la encore dans une autre eau, & jufqu'à ce qu'il ne refte point de lait.

Pour faire du firop d'Orgeat à l'eau fimple avec le fucre, réduifez-le jufqu'à ce qu'il foit prêt à candir; mettez-y alors votre lait d'amande, & laiffez-le bouillir; remuez-le aux premiers bouillons, & lorfqu'il fera affez épais, retirez-le du feu, laiffez-le refroidir, remuez de temps en temps de crainte que l'Orgeat ne monte trop. Etant froid, mettez-le en bouteille, en remuant toujours le firop.

Recette pour quatre pintes de firop. Il faut fept livres de fucre, une livre d'amande douce, & deux onces d'amandes ameres.

ORGEAT pour les maladies de poitrine. Lavez trois onces de bel orge, faites-les bouillir dans une livre & demie d'eau commune l'efpace d'un demi-quart-d'heure ; jettez cette premiere eau, & remettez l'orge dans une feconde eau, & faites bouillir tout doucement jufqu'à ce que l'orge foit crevé : alors retirez la décoction, laiffez-la refroidir à demi; écrafez l'orge avec l'eau qui refte, & paffez le tout par un tamis, ou par un linge bien net de leffive; puis ajoutez-y autant de fucre qu'il eft néceffaire : faites mitonner ce mêlange fur un petit feu, jufqu'à confiftance de panade claire. On prend cette efpece de bouillie à l'heure du coucher : elle eft rafraîchiffante & humectante, & fort bonne pour les inflammations de poitrine & les toux invétérées. On peut ajouter à l'orge quelques femences de melon & de concombre, & des amandes douces pilées.

ORIENTER. Moyen de s'orienter dans un bois où

l'on s'eſt égaré : on doit couper quelqu'arbriſſeau un peu fort de tige : on regarde quel eſt le côté le moins nourri, & en regardant de ce côté-là, on a le Nord devant ſoi, le Midi à dos, le Levant à droite, & le Couchant à gauche; alors on prend celle de ces quatre routes, où l'on ſait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

ORIGAN. Eſpece de marjolaine qui croît aux lieux champêtres & montagneux : il a les feuilles preſque ſemblables à celles de l'hyſſope; il eſt partagé en pluſieurs petites touffes. Sa décoction eſt fort propre pour faire ſuer, & contre les morſures des ſerpents & la ciguë : il eſt ſalutaire dans les rhumatiſmes & fluxions ſur le cou. On doit pour cela ſe ſervir de l'Origan nouvellement cueilli, le hacher & le faire chauffer dans une poële ſur le feu en le remuant, & l'appliquer chaudement ſur la partie malade en ſe couchant.

ORME. Arbre de futaie : ſon tronc eſt gros, mais haut & droit, ſon écorce raboteuſe, ſes racines groſſes & longues, ſon bois jaune & dur, & propre au charronnage, particuliérement le franc Orme, ou le champêtre, qui a les feuilles petites. Les Ormes ſont communs dans les bois : on s'en ſert ordinairement pour faire de grandes avenues, des allées & des boſquets. Ils ſont un peu longs à venir; ils viennent mieux dans les terres graſſes & un peu humides. La voie la plus courte eſt de les élever de rejettons en pepiniere : le temps le plus favorable de les planter, eſt au mois de Février. Si c'eſt pour des avenues, on doit les placer à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous fort larges & peu profonds, leur tailler la racine courte, & ne leur laiſſer que cinq ou ſix branches. On les laiſſe ainſi juſqu'au bout de deux ans; alors on leur laboure le pied & on les élague de trois en trois ans, juſqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, c'eſt-à-dire, une tige de ſept à huit pieds : on doit avoir ſoin de leur faire former une belle tige, c'eſt le moyen de les faire ſervir à la décoration des jardins. Pour cet effet, on peut les former en boule, c'eſt-à-dire, à tête ronde & touffue, & cela en tondant les branches tous les ans, de maniere qu'inſenſiblement elles forment, à l'extrêmité de la tige, une maniere de boule de deux pieds & demi de diametre; & pour leur donner un plus grand relief, on plante, dans le bas de ſa tige, un petit rond de charmille qui, conduit artiſtement, forme une eſpece de vaſe.

Lorſque l'Orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous les cinq ans pour en faire des fagots : à trente ans, ils produiſent le double, & au delà, à proportion de leur crue; & ſi on en a beaucoup, on les ébranche par coupe réglée : depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, ils ſont dans leur force.

Le bois d'Orme eſt bon pour le charronnage; on en fait des moyeux, eſſieux, jantes, fleches : on débite ces pieces en grume.

ORPIN. Plante, dont les feuilles ſont épaiſſes & remplies de ſuc comme celles du pourpier : cette plante veut être cultivée dans une terre graſſe & à l'ombre. Elle ſe multiplie de ſemence, & de plant enraciné. Elle eſt vulnéraire, conſolidante, déterſive, bonne pour effacer les taches de la peau. Sa décoction, en lavement, eſt bonne dans la dyſſenterie; ſa racine, pilée avec l'huile roſat, s'applique avec ſuccès dans les hémorrhoïdes : on peut auſſi la réduire en onguent, après l'avoir écraſée & fait cuire avec du beurre frais, pour le même mal.

ORTIE. Plante piquante, qui croît par-tout, mais principalement dans les haies, dans les lieux incultes, & dans les maſures. Il y en a de rouges, de blanches, de jaunes : les fleurs & les feuilles d'Orties ſont deſſicatives & aſtringentes, propres pour arrêter le cours de ventre. Il y a encore la grande Ortie des bois; celle-ci n'eſt pas piquante : ſa tige eſt quarrée, haute d'une coudée, & porte des fleurs rouges, en forme d'épi; l'infuſion de ſes fleurs & de ſes feuilles eſt bonne contre la colique néphrétique.

ORTOLAN. Eſpece de gibier plume, & fort vanté pour ſa chair tendre, délicate & ſucculente. L'Ortolan eſt un oiſeau de paſſage : il n'eſt pas plus gros qu'une alouette; il a le bec long comme la fauvette, les plumes de ſes ailes & d'autour de ſa tête tirant ſur le jaune, ſa queue ſur le jaune & noir; le reſte de ſon plumage eſt gris; il a le bec, les jambes & les pieds rouges : il eſt plus commun dans les Pays chauds que dans tous autres. Ils arrivent au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre : on les prend aux filets, en nappes ou trébuchets. La ſaiſon pour cela eſt au mois de Juillet, Août & Septembre : les lieux où ils ſe plaiſent ſont les vignes & les avoines; on doit toujours en avoir cinq ou ſix en cage pour appeller, car il en meurt quelqu'un dans le temps de la mue.

On les met dans de petites volieres, que l'on doit couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voient pas le jour : on les engraiſſe avec du millet & du pain, où l'on mêle de l'avoine; ils deviennent tout ronds de graiſſe.

ORVALLE ou TOUTE-BONNE. Plante, dont les feuilles ſont fort petites, un peu rudes, haute de deux pieds, ſes fleurs faites en épi, & de bonne odeur : elle croît dans les lieux ſecs & incultes; on la cultive dans les jardins. Ses fleurs ſont ſpécifiques contre les fleurs blanches des femmes, & la ſuffocation de la matrice, priſes en décoction & intérieurement, ou appliquées extérieurement. Sa ſemence eſt fort bonne contre l'inflammation des yeux.

ORVIETAN. (Recette pour l') Sorte d'antidote. Prenez ſauge, rue, romarin, de chaque une manipule; chardon benit, dictame de Crete, racine d'impératoire, angélique de Boheme, biſtorte, ariſtoloche longue, fraxinelle, galanga, gentiane, calamus aromaticus, ſemences de perſil, de chaque une once; baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once; cannelle, girofle, noix muſcade, de chacun trois dragmes; terre ſigillée préparée en vinaigre, thériaque vieille, de chaque une once; poudre de viperes, quatre onces; noix ſeches & mondées, mie de pain de froment deſſéchée, de chaque huit onces; miel écumé, ſept livres. Faites du tout un électuaire ſelon l'art; hâchez les noix mondées, pilez-les avec la mie de pain deſſéchée, paſſez-les par le tamis renverſé, ajoutez les poudres & autres matieres, & enfin le miel, & la thériaque, qui ſera fermenter le tout. L'Orviétan ſe conſerve long-temps : il eſt utile en une infinité d'occaſions, tant aux hommes, qu'aux chevaux & aux bœufs, & à tous les corps qu'on ſoupçonne d'être empoiſonnés.

OSEILLE, herbe potagere. Il y en a de pluſieurs eſpeces; les plus connues ſont, 1°. la longue, dont on fait uſage dans les cuiſines, & qui a la feuille d'un verd luiſant, oblongue & pointue; 2°. la ronde, qui a la feuille d'un verd pâle, la racine menue, & la tige rampante. La longue ſe ſeme en plein champ au mois de Mars dans une terre bien labourée: étant levée, on la ſarcle, on l'arroſe beaucoup, & on en recueille la graine au mois de Juillet: la ronde ſe cultive de même. Il y a encore la jaune, dont la feuille eſt blonde, & qui a moins d'acide que les autres. L'Oſeille ſe multiplie encore de petits rejettons arrachés des vieux pieds.

Le ſuc de l'Oſeille eſt excellent contre le ſcorbut. Ses feuilles, mêlées avec du vieux-oing, le tout bien pilé & incorporé, & mis dans une feuille de chou ſous les cendres, fait un bon cataplaſme pour toutes les apoſtumes froides. Ces mêmes feuilles miſes dans le vinaigre & mangées le matin à jeun, font un préſervatif contre la peſte. La décoction de l'Oſeille, priſe en boiſſon, eſt excéllente contre la morſure des chiens enragés; on lave même la plaie, & on la couvre de ſes feuilles, & on continue la boiſſon juſqu'à ce que la morſure ſoit guérie.

OSIER. Eſpece d'arbuſte aquatique, dont les branches ſont menues & pliantes; il ſe plaît dans les terres fortes & humides. Quand on en veut avoir beaucoup pour le débiter, on en fait des oſeraies dans un endroit expoſé au ſoleil, & dont on doit bien labourer la terre. On les plante de boutures bien choiſies d'un pied & demi de long, après les avoir épointées par le gros bout, & les avoir fait tremper dans l'eau quelques jours. On les met un pied en terre

à la diſtance d'un pied & demi, & ſur des lignes eſpacées de même. On doit les labourer deux fois par an, & une fois dans les bonnes terres; les garantir du dégât des beſtiaux, les tondre tous les ans, & ſeulement quand ils ſont mûrs, & les mettre alors en lieu frais. Les Oſiers ſont d'un grand uſage pour les Vignerons, les Jardiniers, les Tonneliers, les Vanniers.

OUTARDE. Gros oiſeaux qui vivent dans les campagnes, & reſſemblent à des oies: il y en a qui ont trois pieds depuis le bec juſqu'aux ongles, & dont le cou eſt long d'un pied, & les jambes d'un pied & demi. Leur plumage eſt blanc, noir, gris, brun, rougeâtre : ces oiſeaux ſont naturellement peſants, & ont peine à voler; ils ne ſe perchent point ſur les arbres; ils font leur nid à terre. On les chaſſe ordinairement à cheval; car elles ont une ſympathie pour les chevaux, & elles ſe laiſſent approcher de près, de maniere qu'on les tire facilement.

On les prend auſſi aux filets. La chair de l'Outarde eſt plus dure que celle de l'oie, mais elle eſt de bon goût & délicate lorſque l'Outarde eſt fort jeune : on doit la laiſſer mortifier long-temps, autrement elle eſt dure, & de difficile digeſtion.

OXICRAT. C'eſt le nom qu'on donne au mêlange du vinaigre avec l'eau, de maniere cependant qu'il y a quatre fois plus d'eau que de vinaigre: on s'en ſert pour ſe gargariſer dans les maux de gorge.

P.

PACAGES. On donne ce nom aux pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir: on les appelle auſſi de pâtis. *Voyez* PATURAGES.

On entend auſſi par le mot de Pacage, un droit qui conſiſte à profiter du regain dans les prés : ce droit, en quelques Provinces, appartient aux Seigneurs, ſur-tout dans les iſles des rivieres. Bien des gens confondent le Pacage avec le Panage, qui ne s'entend que de la glandée.

PAILLASSONS. Couvertures de paille que font les Jardiniers, pour mettre à l'abri des vents & du froid les productions printannieres, comme les petites ſalades. Les paillaſſons ſont compoſés de trois perches d'environ ſix pieds de long, éloignées de trois pieds en travers, ſur leſquelles on attache avec de l'oſier de longues pailles de ſeigle, de l'épaiſſeur d'un bon pouce, & dans toute la longueur des perches; enſuite on met d'autres perches en tra-

vers, pour que le tout ſoit ſolide : on poſe ces Paillaſſons ſur les couches, & on les fait ſoutenir par quelques échalas, pour qu'ils ne touchent pas les productions.

PAILLE de bled, uſage qu'on en peut faire. La grande, qui eſt celle de ſeigle, ſert pour empailler les chaiſes, faire des paillaſſes, des nattes; mais alors on en doit battre ſeulement les épis, & non la paille : 2°. les groſſes pailles ſervent à la nourriture & aux litieres des chevaux & des beſtiaux. On leur donne par gerbes celle de froment battue; on leur donne auſſi les menues pailles: les balles ou pellicules qui enveloppent le grain, étant mêlées avec l'avoine, ſont bonnes pour toutes ſortes de beſtiaux.

Les pailles étant converties en fumier ſervent à fumer les terres: on vend ces pailles, quand on ne peut pas tout conſommer en litiere & en fumier. La grande paille ſe vend aux Tourneurs pour des chaiſes, nattes, &c. aux Grainetiers & aux Jardiniers.

PAIN (le) eſt le plus néceſſaire de tous les aliments. A la campagne on en fait de trois ſortes: l'un pour le maître & ſa famille, l'autre pour les valets, & le troiſieme pour les chiens.

Maniere ordinaire de faire le Pain.

Ayez un levain, qui eſt un morceau de pâte qu'on a gardé de la derniere cuiſſon, & peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſelon la quantité que vous voulez faire de Pain. Pour le Pain bourgeois, c'eſt la ſixieme partie de la farine qu'on veut employer : mettez, avant de vous coucher, la quantité néceſſaire de farine dans une huche, rangez-la des deux côtés; mettez le levain dans le vuide du milieu : jettez dans ce milieu de l'eau chaude à ſouffrir aiſément la main, & ſeulement ce qu'il en faut pour détremper le levain : étant délayé, formez-en peu à peu, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme; laiſſez-la au milieu de la huche, couvrez-la d'une ſerviette; renverſez deſſus le reſte de la farine qui eſt aux deux côtés : couvrez la huche de ſon couvercle. En Hyver, on couvre le levain de quelque choſe d'épais, & quelquefois on met un réchaud de feu par-deſſous.

Le lendemain matin, faites chauffer de l'eau, relevez la farine comme elle étoit d'abord : ôtez la ſerviette, jettez de l'eau chaude ſur le levain; délayez-le bien, en ſorte qu'il n'y ait point de grumeaux: formez la pâte du reſte de la farine, obſervant ſur-tout de ne point mettre trop d'eau; plus la pâte eſt pêtrie vîte & mollement, plus le Pain eſt léger : celle du Pain de menage ſe pêtrit moins, & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien : dans les grands froids on met du feu deſſous; on laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, & juſqu'à ce qu'elle ſoit levée. Cependant on chauffe le four; enſuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on ſouhaite, & on le met ſur une table, de maniere que les Pains ne ſe touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos : s'il l'eſt trop, le deſſus du Pain brûle, & le dedans ne cuit pas; & quand il ne l'eſt pas aſſez, il ne cuit point du tout. On connoît que le four eſt aſſez chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte, il en ſort des étincelles : alors on ôte les tiſons & les charbons ; on range quelque peu de braſier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel ſont quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en ſervir : on bouche le four un peu de temps pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, puis on l'ouvre, & on enſourne promptement le Pain : on garnit le fond des plus gros Pains, & on garde la place du milieu pour les petits; puis on bouche le four. On laiſſe cuire le pain deux bonnes heures & demie, ſi c'eſt du pain bourgeois : on connoît qu'il eſt cuit, lorſque, après en avoir tiré un, & le frappant du bout des doigts, il raiſonne aſſez ferme : à l'égard du gros Pain, on le laiſſe quatre heures avant de le tirer : on ne doit pas renfermer le Pain qu'il ne ſoit bien refroidi.

Maniere de faire du Pain d'un meilleur goût qu'il n'a d'ordinaire.

Faites bouillir, dans une chaudiere bien propre, avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du ſon, remuez-le bien avec une pelle de bois, uniquement deſtinée à cet uſage. Coulez ce ſon & cette eau à travers une toile neuve & groſſe ; exprimez-la bien : mettez l'eau qui en ſortira avec de la farine ordinaire & une doſe proportionnée de levain ou de levure, (mais le levain de pâte eſt le meilleur,) & vous aurez un Pain d'un goût exquis. En effet, on a éprouvé que l'eau bouillie avec le ſon, détache toute la farine : cette ſubſtance, qui étoit dans le ſon & le gruau, rend le Pain plus ſavoureux, & en augmente la quantité d'une livre ſur ſix ou ſept, outre que par là on épargne la dépenſe de faire remoudre le gruau.

Le degré de bonté du Pain dépend ſouvent de la qualité des eaux qu'on y fait entrer en le pêtriſſant : il faut, autant qu'on le peut, ſe ſervir de l'eau la plus légere, parce qu'elle s'inſinue mieux que toute autre dans les parcelles de la farine que l'on a mêlées avec le levain.

On prétend que l'eau de la pluie eſt la meilleure pour faire lever & fermenter la pâte, à cauſe qu'elle eſt plus légere que celle de fontaine ou de riviere : il eſt conſtant que c'eſt à la différence des eaux qu'on doit attribuer ce goût plus exquis qu'on remarque en certain Pain, & que les autres, quoique faits avec la même farine, n'ont pas.

2°. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau pour pêtrir le Pain, contribue encore beaucoup à ſa bonté; car il ne faut pas qu'elle ſoit, ou trop froide, ou trop chaude.

On pêtrit le Pain avec une certaine quantité de levain : le levain, à la campagne, & en bien des endroits, eſt, comme on l'a dit, un morceau de pâte qu'on laiſſe aigrir, & que l'on mêle avec la pâte nouvelle. A Paris, on ſe ſert de levure de bierre : ce levain fermente avec la pâte, qu'on laiſſe repoſer pendant quelque temps avant de mettre les Pains dans le four. Si on ſe ſert de levure, il faut qu'elle ſoit nouvelle, & point trop aigre. Un boiſſeau de farine bien moulu, doit faire ſeize livres de Pain.

Pour faire de bon Pain, il doit être compoſé de deux parties de farine, & d'une partie d'eau. Le meilleur Pain eſt celui qui a été fait de farine de bon froment, lequel, pour être tel, doit être ſec, bien nourri, peſant, difficile à rompre, point trop nouveau, bien mondé, & où l'on a laiſſé un peu de ſon : il en eſt moins peſant ſur l'eſtomac, quoiqu'il ſoit moins agréable que ſi on n'y en laiſſoit point du tout; 2°. la farine doit avoir été bien pêtrie, avoir ſuffiſamment fermenté, & le Pain cuit à propos. On ne doit pas manger le Pain trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac; ni trop raſſis, parce qu'il ſe digere moins facilement. Le Pain nourrit beaucoup, mais l'excès épaiſſit le ſang.

Le Pain de méteil, c'eſt-à-dire, moitié froment, moitié ſeigle, eſt moins nourriſſant; cependant, les gens de la campagne en uſent ordinairement : on le pêtrit plus dur, & on y laiſſe plus de ſon. Le Pain de ſeigle eſt moins nourriſſant que le Pain de méteil : il eſt lourd & peſant ſur l'eſtomac. Le Pain d'orge a le même défaut, & il nourrit moins que les autres : il ne convient qu'à des tempéraments robuſtes; on y mêle d'autres farines, pour qu'il ſoit moins mal-faiſant. Le Pain d'avoine, celui du bled de Turquie, & celui de millet, ont les mêmes inconvénients.

Pour faire du Pain plus ſubſtantiel qu'à l'ordinaire, il n'y a qu'à mettre dans une chaudiere pleine d'eau, le ſon que l'on a bluté, le faire bouillir, le paſſer, pêtrir enſuite le Pain avec cette eau blanche : on pourra avoir près d'un quart plus de Pain que de la façon ordinaire.

Différentes qualités du Pain.

Le Pain mollet eſt le plus délicat, mais la mie en eſt plus

tenace, & il eſt plus difficile à digérer; ainſi il ne vaut rien aux convaleſcents, ni aux eſtomacs foibles : il en eſt de même du Pain au lait, c'eſt-à-dire, pêtri avec le lait & la farine la plus pure : le Pain tout fraîchement cuit a le même inconvénient. Le Pain bis-blanc, fait avec la farine groſſiérement paſſée, & où il reſte quelque peu de recoupes, nourrit davantage que le Pain blanc. Il rend les corps plus robuſtes, mais il eſt plus long-temps à ſe digérer; & même il ne convient pas aux perſonnes qui font peu d'exercice. En général, un Pain eſt plus ou moins eſtimable, ſuivant la maniere dont il a fermenté, ſuivant ſon dégré de cuiſſon, & la quantité de l'eau qui y eſt entrée.

Il y a des endroits où l'on ſale le Pain, & d'autres où on ne le ſale point. Le Pain ſalé, il eſt vrai, excite l'appetit, aiguillonne l'eſtomac, qui fait alors ſa fonction avec moins de lenteur, & diviſe les ſucs digeſtifs; mais le Pain non ſalé, lorſqu'il eſt bien cuit, & qu'il a bien fermenté, eſt de facile digeſtion, forme un bon chyle, & ne porte point dans le ſang une âcreté qui peut nuire par l'uſage habituel du Pain ſalé.

Le Pain eſt non-ſeulement l'aliment naturel de l'homme, mais il eſt utile, & ſert de remede en certains maux : telles ſont, par exemple, les rôties au vin & au ſucre, avec un peu de cannelle, dans les cas de foibleſſe & d'épuiſement. Il y a des Médecins anciens, fort célebres, qui conſeillent de manger, à déjeûner, un peu de beurre ſur le Pain : ils prétendent que ce déjeûner prévient les douleurs de tête, les étourdiſſements, les évanouiſſements, qu'il eſt ſalutaire dans les maladies épidémiques & contagieuſes. De plus, les cataplaſmes, faits avec de la mie de Pain, amolliſſent les tumeurs, les font réſoudre ou mûrir. Un morceau de Pain, mis ſous le nez dans des moments de foibleſſes & de perte de connoiſſance, ſoulage infiniment, &c.

Connoiſſances qu'un bon Econome doit avoir pour ſe procurer du bon Pain.

On doit choiſir un temps propre pour faire moudre les grains; & les gens entendus en font moudre tout à la fois la quantité néceſſaire pour leur proviſion; rarement la farine ſe garde-t-elle au delà. Pour faire moudre une telle proviſion de farine, on doit prendre le temps où les eaux, les vents, les chemins, & le moulin même ſont les plus favorables, en prévenant le Meûnier de quelques jours. De cette maniere, un Particulier occupe ſeul le Moulin, juſqu'à ce que toute ſa beſogne ſoit faite, & il a ſoin de ſe trouver lui-même à toute l'opération, ou d'y envoyer des perſonnes de confiance.

On prévient par-là, en partie, la tromperie des Meûniers;

mais, malgré cela, ils ſont ſi adroits, qu'ils trouvent toujours le moyen de prendre plus de grain qu'il ne leur en eſt dû pour leur mouture. Les Pauvres & les Mercénaires ſont encore plus expoſés à leur mauvaiſe foi. Il y a peu de moulins en Province qui ſoient tels qu'il faudroit qu'ils fuſſent pour faire de bonne farine : les meules y ſont ſouvent de mauvaiſe qualité de pierre, & mal aſſorties. D'ailleurs, les perſonnes capables de les dreſſer comme il faudroit pour retirer du grain toute la farine qu'il eſt poſſible d'en tirer, ſont rares. L'Hyver eſt le temps de faire moudre, parce que les eaux & les vents ſont abondants, & qu'on en retire toute la force qu'on en peut tirer par le mouvement des moulins, & les faire tourner d'une maniere profitable. On a fait l'expérience, qu'un ſetier de bled moulu en Eté, dans un moulin de Province, n'avoit rapporté que cinq ſixiemes de Pain, de ce qu'avoit rendu autant de bled moulu en Hyver au même moulin. Ainſi, un Econome, après avoir nettoyé ſes grains en Automne, & avoir ſéparé les différentes qualités, doit faire mettre en farine tous les grains deſtinés à être conſommés ſur les lieux, ou à être vendus, & cela afin de profiter de l'abondance des eaux & de la force des vents.

Il y a ſur cette matiere des connoiſſances qu'il eſt eſſentiel à un Econome d'avoir juſqu'à un certain degré ; premiérement, pour n'être pas trompé, & ſecondement, pour ſe déterminer ſur le moyen d'avoir le Pain à moins de fraix.

Preſque toutes les perſonnes qui recueillent des grains, ſont du Pain chez eux, & ont, pour cet effet, tous les uſtenſiles néceſſaires. Ils y trouvent, à ce qu'il leur ſemble, un plus grand profit que de le prendre chez le Boulanger : ils peuvent avoir raiſon dans la ſituation actuelle des choſes, mais cela les engage à des ſoins bien grands, & à une grande perte de temps : d'ailleurs, peu de perſonnes entendent à façonner le Pain, auſſi parfaitement que ceux qui en ſont leur profeſſion. Bien plus, dans une maiſon où il s'en conſomme peu, on a preſqu'utant d'embarras & de dépenſe pour le faire, que dans celles où il s'en conſomme beaucoup; car il le faut faire plus ſouvent à proportion de la quantité, pour ne pas le manger trop raſſis : ainſi tout chef de famille doit voir là-deſſus ce qui lui eſt le plus expédient. Pour cet effet, il eſt bon qu'il ſoit inſtruit de la proportion qu'il y a entre le poids du Pain, le poids du bled & de la farine : or, voici cette proportion, d'après les expériences qui en ont été faites.

1°. Pour le bled ordinaire & commun, on a éprouvé, qu'après y avoir apporté toutes les attentions poſſibles, tant pour la ſaiſon de le moudre que pour la bonté du moulin, il ne ſort jamais du moulin un poids en farine, égal au bled

qu'on y a mis; ainſi, on a trouvé une livre de farine de moins ſur quatre-vingt & cinq livres de bled, parce qu'il y a une partie de la plus fine farine qui s'envole.

2°. Il y a un déchet encore plus ſenſible ſur la farine paſſée au tamis & même au blutoir; car, en la peſant ſéparée du ſon, il a réſulté que ce même bled a donné, ſur dix livres peſant, ſept livres de farine & trois livres à peu près de ſon.

3°. Pour le bled de la premiere claſſe, qu'on appelle la tête du bled, on a trouvé que dix livres de ce bled ont rendu ſept livres & un quart de bonne farine, & deux livres trois quarts de ſon : ce qui fait, ſur quarante livres peſant de ce bled, vingt-neuf livres de farine & onze de ſon ſeulement, & cela, parce que le bon bled rend plus de farine qu'un autre. Sur quoi on doit remarquer que la farine qui provient du meilleur bled, recevant beaucoup plus d'eau, fait plus de Pain.

4°. On a éprouvé qu'une quantité de farine de bled ordinaire & de la ſeconde claſſe, par exemple, ſept livres de farine avant d'être miſe en pâte, en peſent dix après que le Pain a été cuit & ſortant du four, ce qui prouve qu'il y étoit entré trois livres peſant d'eau.

Enfin, on a éprouvé que ſept livres de fine farine de ce même bled ont donné dix livres deux onces de Pain, ce qui eſt deux onces de plus que le même poids de farine non tamiſée; que le gruau de ce même bled a donné un quarteron moins que la fleur de farine; c'eſt-à-dire, que ſept livres de cette farine, où la fleur & le gruau étoient reſtés enſemble, ont donné dix livres juſtes de bon pain; que ſept livres de farine fine du même bled en ont donné dix livres deux onces, & que ſept livres de groſſe farine de gruau de pareil bled, n'ont rendu que neuf livres & quatorze onces; ce qui prouve que plus la farine eſt fine, plus elle reçoit d'eau, quoiqu'elle ſoit de même bled, & plus elle rend de Pain.

A l'égard de la farine du bled de la premiere claſſe, on a vérifié que le gruau a donné autant peſant de Pain que la farine de la ſeconde qualité du bled de la ſeconde claſſe, & que la farine de la ſeconde qualité de ce premier bled, a fourni autant de Pain que la fine farine du ſecond, & qu'enfin la farine du bled de la premiere claſſe a produit dix livres un quart de Pain pour ſept livres de farine. D'où il ſuit qu'il y a toujours un véritable profit à préférer le plus beau bled au commun, parce qu'il rend plus de Pain; ce qui a été vérifié par pluſieurs expériences.

Ces expériences ont donné lieu de propoſer aux Chefs de famille le moyen qui ſuit.

Maniere dont un Laboureur peut faire échange de ſes

grains

grains avec un Boulanger pour du Pain, & ce, pour éviter les embarras de la monture de la farine, de la fabrication du Pain, de la perte de temps que ces diverses opérations emportent, & pour manger de meilleur Pain.

1°. Comme c'est le poids du bled qui détermine sa bonne ou mauvaise qualité, il faut commencer par le bled de la moyenne classe. Ce bled pese deux cents trente livres le setier mesure de Paris : on peut dans les autres Pays se servir de cette mesure pour se regler sur la proportion du Pain au poids du bled. Cela posé, le Particulier ou Laboureur qui veut échanger du bled moyen avec du Pain de Boulanger, doit faire son calcul de la maniere suivante : deux cents trente livres de bled qui ne valent que quinze livres prises au marché, peuvent faire pareil nombre de livres pesant de Pain de place; mais comme il est juste que le Boulanger soit indemnisé du prix de la mouture & de celui de la fabrication du Pain, qui est son commerce, le Boulanger ne doit donner que deux cents trente livres pesant de Pain de place en échange de deux cents trente livres de bled.

2°. Si ce même Particulier veut en échange de la même quantité de bled moyen, avoir du Pain bourgeois, qui vaut, par exemple, sept liards la livre, tandis que le Pain de place ne vaut que dix-huit deniers, alors il ne peut exiger du Boulanger que cent soixante & seize livres & demie pesant de Pain, pour deux cents trente livres de grain.

3°. S'il veut échanger d'excellent bled, tel qu'est celui de la tête, pour un setier de ce même bled pesant deux cents cinquante livres, il doit tirer trois cents & deux livres & demie pesant de Pain bis-blanc; ce qui est cinquante-deux livres & demi de Pain au delà du poids de son bled, parce que, dans ce cas, ce bled excellent vaudroit au marché vingt-une livres le setier.

4°. Si le même Particulier étant à son aise, vouloit, au lieu de Pain commun, avoir du mollet, en échange du bled commun & ordinaire, mais net, il ne pourroit tirer pour un setier de bled pesant deux cents trente livres, que cent cinquante livres pesant de Pain mollet. *Journ. écon. Octobre* 1757.

L'Auteur, qui a proposé cet expédient, fait voir qu'un Boulanger qui entreprendroit ce commerce, & qui fourniroit à quelques Villages, feroit en peu de temps une grosse fortune, & que d'un autre côté, rien ne seroit plus avantageux pour les gens de la campagne, de changer leur bled tout d'un coup en Pain avec le Boulanger, qui, à la vérité, s'obligeroit d'apporter le Pain toutes les fois qu'on en seroit convenu.

2°. Que l'échange qui se feroit entre le Boulanger & le

Propriétaire des grains, ſe regleroit ſuivant les trois différentes qualités du bled, & ſuivant le poids de meſure. Par exemple, pour un ſetier de bled médiocre qui peſeroit deux cents & dix livres, le Boulanger ne donneroit que cent cinquante livres peſant de Pain bis-blanc, parce que le mauvais bled produit toujours moins de Pain, & que chaque eſpece doit ſuivre ſon prix; on ſuivroit toujours la regle de trois ou de proportion, en diſant:

Si deux cents cinquante livres peſant de grain ont donné tant de Pain, combien le poids différent qu'on trouveroit à ce même grain en doit donner? Cette maniere de compter, empêcheroit les uns & les autres d'être trompés.

PAIN BENIT pour des gens de la campagne. On doit, 1°. prendre de la plus belle fleur de froment en poudre, la quantité convenable à la grandeur du Pain benit : en ôter d'abord le quart pour faire le levain, que l'on détrempe avec de la levure & de l'eau chaude : laiſſez revenir le levain dans une jatte, qu'il faut bien couvrir lorſqu'il fait froid. Pendant ce temps-là détrempez les autres trois quarts de la farine avec de l'eau bien chaude; mettez-y une livre de beurre frais, un fromage mou, un quarteron de ſel; deux heures après, rafraîchiſſez le levain avec cette pâte, & mettez-le encore repoſer dans la jatte : quand il ſera revenu, mêlez le tout, pêtriſſez-le bien, façonnez-le ſur la pelle, dorez-le avec des œufs battus ſans eau, & mettez-le dans le four, qui ne doit pas être d'une chaleur ſi forte que pour le Pain ordinaire. Lorſqu'il ſera cuit, tirez-le doucement ſur quelque rond de bois.

PAIN de Pourceau. Plante dont la racine eſt ronde & aſſez ſemblable à un petit Pain. Les cochons en ſont fort friands : elle croît dans les bois & dans les buiſſons. Cette plante pouſſe des fleurs qui ſont de différentes couleurs, ſelon les diverſes eſpeces de la plante; car les unes ſont purpurines, les autres blanches, les autres gris de lin : on les multiplie de ſemence en Septembre & en Mars, & on les ſeme en des pots remplis d'une terre légere. La racine de cette plante eſt chaude & deſſicative : ſon uſage principal eſt dans la dureté de l'ouïe en infuſion dans l'eſprit de vin; ſon uſage n'eſt ordinairement qu'extérieur, parce qu'elle opereroit avec trop de violence.

PALES COULEURS. Maladie qui ſurvient aux perſonnes du ſexe vers le temps qu'elles doivent avoir leurs regles, ou même lorſqu'après être venues, elles ſe ſuppriment : elles durent quelquefois juſqu'à l'âge de vingt ans. Lorſqu'elles en ſont atteintes, elles ont le viſage & les levres pâles & preſque plombées, & elles éprouvent diverſes incommodités, comme des douleurs de tête, d'eſtomac, des laſſitudes, une difficulté de reſpirer. Elles ont un

goût bizarre & dépravé, comme de manger du ſel, du plâtre, du charbon, du vinaigre, &c. Les cauſes de cette maladie ſont la dépravation des ſucs de l'eſtomac, l'épaiſſiſſement du ſang, & les obſtructions du foie, de la rate & de la matrice.

Remede. On doit travailler à évacuer les humeurs, & à faire reprendre au ſang ſa fluidité naturelle. On en vient à bout par l'uſage des abſorbants, tels que l'opiat abſorbant, dont on prend un gros tous les matins, ou la poudre apéritive & corrective.

1°. La malade doit prendre de cette poudre trois jours de ſuite, ſe purger le quatrieme; ce doit être même avec un vomitif, ſi elle a du dégoût & des maux de cœur : le lendemain reprendre de cette même poudre pendant quatre jours, ſe purger pour la ſeconde fois le cinquieme; le jour ſuivant revenir aux abſorbants pendant cinq jours, & ſe purger le ſixieme; & ainſi dans cet ordre, pendant un mois ou ſix ſemaines, on arrive ordinairement à guériſon. Dans le même temps prendre des ſtomachiques pour corriger le vice de l'eſtomac & de la digeſtion, comme la quinteſſence d'abſynthe, le quinquina. Si la maladie revient après quelque temps, recommencer les mêmes remedes, & les continuer pendant trois mois, les derniers quinze jours de chaque mois.

A l'égard de la ſuppreſſion des regles, la malade doit non-ſeulement pratiquer les remedes ci-deſſus, mais avoir recours à la ſaignée du pied & au demi-bain. Pour le régime, il doit être tel qu'il ſe pratique dans l'uſage des corroſifs & abſorbants.

Si les maux ci-deſſus étoient toujours rebelles, il faudroit avoir recours aux eaux minérales de Vals, ou à celles de Plombieres, ou à celles de Forges.

Autre Remede. Prenez deux onces de limaille d'acier crue, & bien lavée, faites-les infuſer pendant vingt-quatre heures dans une chopine de vin blanc, paſſez-les enſuite par un linge plié en deux, au-deſſus d'une cruche remplie de ſix pintes d'eau de riviere; rejettez comme inutile ce qui ſera reſté ſur le linge, conſervez cette eau dans des bouteilles bouchées & en lieu frais. Donnez-la pour boiſſon ordinaire pendant quinze jours : plus la malade en boira, plutôt elle ſera guérie. Elle doit s'abſtenir des fruits cruds, ſalade, pâtiſſerie, & tout ce qui eſt de difficile digeſtion; ſe purger avant, & faire beaucoup d'exercice.

PALISSADE. Bel ornement de jardin : on emploie le plus ordinairement le charme, dont on fait de fort belles charmilles : on les fait auſſi du petit érable, du chevre-feuille, du jaſmin, de l'orme, du hêtre, du tilleul : on y emploie auſſi les arbres qui viennent dans les endroits les plus

froids, & qui conservent toujours leur verdure, comme l'if, le chêne-verd, le buis, le houx, le lierre; celles-ci servent encore à cacher des murailles, des terreins incultes, ou peu agréables à l'aspect. On en fait de différentes hauteurs : il y en a qui ont jusqu'à cinquante pieds de haut.

Pour planter les Palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conserve un côté coupé à pied droit sans l'ébouler, & dehors de l'allée pour y adosser le plant. Si la charmille est grosse, on défonce la terre de trois pieds, on rafraîchit les racines, & on les met brin à brin dans la rigole adossée contre le côté coupé à pied droit, & on les couvre de terre : il faut laisser un peu de place derriere les Palissades, pour pouvoir les tondre.

Les Palissades sont un des grands ornements des jardins: elles servent à renfermer les bosquets, à couvrir les murs de clôture, à boucher les vues désagréables, à corriger les biais qui se trouvent dans les jardins. Les petites Palissades sont de buis & de jasmin.

PALISSER les arbres aux espaliers. C'est attacher leurs branches au treillage, à droite & à gauche, & avec égalité. Ce n'est qu'au mois de Mars de la seconde année que les arbres sont plantés, qu'il faut les palisser : il faut, avant ce temps-là, les laisser pousser en liberté, sans les ébourgeonner, ni les arrêter; 2°. on doit ôter toutes les branches inutiles: ensuite on commence à attacher la maîtresse branche toute droite, on l'arrête par le haut; après quoi on arrange, des deux côtés, toutes les autres branches, & on leur donne la forme d'un éventail, mais néanmoins sans les forcer : on ne doit pas non plus attacher le bout d'une branche plus bas que le lieu d'où elle sort; il faut seulement les séparer les unes des autres, & ne jamais les croiser.

PALPITATION de cœur. Si elle vient de plénitude de sang, il faut saigner la personne sujette à cette Palpitation, & lui faire observer un bon régime. Il y a plusieurs remedes contre ce mal, les purgations, les bouillons faits avec pourpier, laitue, oseille, jus d'orange; l'armoise en décoction, l'eau de mélisse magistrale, depuis une dragme jusqu'à une once; la teinture de canelle, depuis demi-dragme jusqu'à deux dragmes; la décoction de sauge, l'eau de fleur d'orange : ces divers remedes sont conseillé par Mr. *Lémeri*, Médecin.

PANACÉE. On appelle ainsi une eau préparée, à laquelle on attribue quantité de vertus pour la guérison de divers genres de maladies. Mr. *Chomel* explique, dans son Dictionnaire, comment se fait cette eau. On réduit, dit-il, en poudre grossiere les pierres ou terres qui contiennent du salpêtre, on fait bouillir cette poudre dans l'eau, on met la dissolution du salpêtre sur le feu, & l'on fait évapo-

rer la liqueur jufqu'à ce qu'elle s'attache à une écumoire, & qu'elle paroiffe d'une couleur jaunâtre. On appelle cette liqueur huileufe, *Eau mere de falpêtre :* on fait enfuite évaporer cette eau fur le feu, dans un vaiffeau de terre, jufqu'à ce qu'elle paroiffe en confiftance de miel; pendant ce temps-là on la remue bien & on l'écume, puis on met cette matiere épaiffe dans un creufet, entre des charbons ardents, & en augmentant le feu peu à peu, on fait évaporer tous les efprits acides jufqu'à ce qu'elle ne fume plus; alors on augmente le feu, & quand la matiere eft en fufion, on entretient le degré de chaleur jufqu'à ce qu'elle devienne blanche. En cet état, on la jette dans de l'eau chaude : cette eau s'approprie tous les fels fixes de cette matiere, & elle dépofe au fond du vaiffeau cette matiere alkaline, qui eft très-blanche : on la lave en plufieurs eaux, jufqu'à ce que l'on fente au goût qu'elle s'eft dépouillée de tous fes fels : c'eft cette matiere, réduite en poudre, qui eft la célebre Panacée univerfelle ou nitreufe, dont on voit que la bafe eft l'eau de falpêtre. Cette Panacée abforbe les acides, diffout les glaires, les évacue par les felles, fans caufer aucune tranchée. Elle convient dans toutes les maladies chroniques, à toutes fortes d'obftructions : elle excite la tranfpiration, guérit la jauniffe. Le même Auteur prétend qu'elle eft fpécifique pour le fcorbut : la dofe eft depuis une dragme jufqu'à deux. On doit en ufer plufieurs jours de fuite; on la prend dans une eau minérale, ou dans une taffe de thé, & à jeun.

PANADE. Sorte de bouillie pour les enfants. Mêlez avec du bouillon, une fuffifante quantité de mie de pain, ajoutez-y un janne d'œuf, ou bien une cuillerée de bonne huile d'olive; remuez le tout, & faites-lui prendre quelques bouillons.

On la fait encore de cette maniere. Prenez deux onces de gruau d'avoine, du plus nouveau, lavez-le dans plufieurs eaux tiedes, jufqu'à ce que le gruau refte au fond de la terrine; faites-le bouillir à petit feu dans un pot, avec trois demi-fetiers d'eau, jufqu'à la réduction de la moitié; enfuite paffez-le par un linge net avec expreffion, ajoutez-y un peu de fucre & une cuillerée de vin blanc. Cette Panade eft légere & nourriffante.

PANAGE (le) eft un droit de glandée, c'eft-à-dire, de mener paître les cochons dans les bois lorfque le gland tombe. Ce droit s'afferme ou fe perçoit à raifon d'une fomme par tête. Il faut fe conformer, fur cela, à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, c'eft-à-dire, qu'il ne faut point permettre le Panage lorfqu'il y a peu de gland, afin de conferver les bois qui font le bien le plus folide des Seigneurs, & n'y jamais fouffrir ni chevres, ni moutons.

PANAIS. Racine potagere : il y en a de trois eſpeces; le long, dont la racine eſt très-longue, & la tige haute de trois ou quatre pieds; le rond, dont la racine eſt plus groſſe & plus courte; & celui de Siam, qui eſt fort gros du côté de la tête, & a la chair plus jaunâtre. Les Panais ſe multiplient de graine, laquelle eſt plate, & de figure ovale & de couleur brune : on la ſeme au Printemps, à claire-voie, en bonne terre. Si la plante leve trop dru, on l'éclaircit au mois de Mai.

PANARIS. Mal cruel, en forme d'abcès, qui vient au doigt, qui corrompt & pourrit les chairs, & cauſe de vives douleurs.

Remede. Prenez des cendres de ſarment, faites-en une forte leſſive, faites-la bien chauffer, verſez-en dans un vaſe commode, trempez-y la partie affligée; il faut l'y laiſſer fort long-temps, & pour cela y verſer, de temps en temps, de nouvelle leſſive chaude : réitérez cette opération, & vous en verrez promptement les bons effets dans quelque état que ſoit le Panaris, ſoit dans ſon commencement, lorſqu'il n'y a que de l'enflure, ſoit dans ſon accroiſſement, lorſque l'enflure gagne & que le pus augmente, ſoit lorſque les chairs ſont corrompues; car la leſſive attire au dehors toute la malignité du mal : il ne faut, après cela, que couper la peau morte, & mettre ſur le mal des onguents dont on ſe ſert pour conſolider les plaies.

Autre Remede. Il faut donner ouverture aux Panaris par la pointe de la lancette, ou par l'application de l'onguent de la mere; *Voyez* Abcès, où cet onguent eſt expliqué : enſuite tremper le doigt dans une leſſive de cendres de ſarment; il en ſort des glaires qui ſont la ſuppuration de la membrane altérée. Ce remede eſt excellent.

Ou prenez le jaune d'un œuf frais, du ſel commun, la valeur de la moitié d'un dé à coudre; pulvériſez le ſel, & faites-le fondre dans le jaune d'œuf, en les agitant juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés : faites enſuite un liniment ſur le doigt, que vous envelopperez de linge, le renouvellant de douze en douze heures; la guériſon ſera prompte.

PANIS. Sorte de grain aſſez ſemblable au millet; mais ſes filaments ſont différents, étant plus longs d'un pied, & entaſſés, & ſes grappes contiennent quantité de graines velues, & bleues ou rouges. Il y a des Provinces où l'on en fait du pain comme avec du millet. On l'écraſe ſous une meule de pierre avant de s'en ſervir; il vient plus vîte, mais il n'eſt point ſi délicat; il aime les terres ſablonneuſes, pouvu qu'elles aient un peu de ſubſtance.

PAON (le) eſt regardé comme le plus beau des oiſeaux, mais il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté, car ſa chair eſt difficile à digérer. Il n'eſt pas de l'économie d'en avoir un

grand nombre, parce que ces oiseaux sont fort goulus, & font beaucoup de dégât. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, les femelles moins, & n'ont point la beauté des mâles : les belles couleurs de plumes ne viennent à ceux-ci qu'à leur troisieme année. Ces oiseaux aiment à se percher en l'air, & cherchent les lieux les plus élevés : on ne leur bâtit un toît, que pour empêcher qu'ils ne se perdent. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. Les Paonnes pondent au bout de leur troisieme année : elles pondent dix ou douze œufs, & sont sujettes à les égarer; car elles pondent en différents endroits. Leur couvée est de cinq œufs : les petits sont un mois à éclorre : on doit jetter de la nourriture auprès. Pour éviter l'inconvénient que la mere ne les abandonne, on les fait couver à des poules ordinaires. On choisit les plus grosses; il leur suffit de cinq œufs : ainsi la Paonne peut pondre jusqu'à trois fois par an dans les pays chauds; mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand les Paonneaux sont éclos, on leur donne, au bout de deux jours, de la farine d'orge détrempée avec du vin, & du froment bouilli & refroidi : on leur donne encore du fromage blanc nouvellement fait, & mêlé avec des poireaux hachés.

PAPIER. On fait le Papier de quantité de chiffons de vieux drapeaux, vieux linges : on les blanchit, on les hache menu, & on les réduit en une espece de pâte, à l'aide des moulins. On delaie cette pâte avec de l'eau tiede, on en fait une bouillie claire : on trempe dans la cuve, où est cette bouillie, un moule ou chassis qui enleve cette bouillie, dont le plus clair s'égoutte à travers, & on renverse ce qui y reste sur une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'une autre pareille, sur laquelle on met une autre feuille, & ainsi successivement. On fait égoutter toute l'eau, par le moyen d'une presse qu'on met sur ce tas. Ensuite on fait sécher sur des cordes toutes ces feuilles, & on les passe dans une colle; on les fait sécher, on les porte à la presse, & on les lisse.

PAPIER TERRIER. C'est une description que fait faire un Seigneur de tous les héritages, tant féodaux que roturiers qui sont dans sa mouvance féodale, ou dans sa censive, de tous les droits, dixmes, terrages, coutumes, corvées, rentes foncieres & autres semblables, de tous les Vassaux, arriere-Vassaux & Sujets censiers : en outre, de toutes les reconnoissances de ses cens, rentes, & autres droits seigneuriaux, fonciers & autres. En un mot, c'est une déclaration par le menu, & par le détail, de tout ce que chaque Vassal ou Sujet censier tient, & qui releve de la Terre dont il a été fait un Papier Terrier. Il faut, pour procéder à la confection d'un Papier Terrier, obtenir des

Lettres en Chancellerie, adreſſées à des Juges Royaux, portant commiſſion pour ſaire appeller pardevant le Notaire à ce commis, tous les Débiteurs des redevances prétendues par les Seigneurs, aux fins de porter les foi & hommage, payer les droits, bailler aveux & dénombrements par le menu, tenants & aboutiſſants, afin de les connoître, & d'en paſſer une forme authentique. Ces Lettres étant entérinées par le Juge, le Seigneur qui les a obtenues, fait faire les proclamations par un cri public, aux marchés, ou à l'iſſue des Meſſes des Paroiſſes, & fait appoſer les affiches : après quoi il fait procéder, par le Notaire, à la confection du Papier Terrier; & chacun des Vaſſaux eſt obligé de venir faire ſa déclaration, & la faire écrire dans le Papier Terrier, le tout d'après les titres de ſon acquiſition, aveux & dénombrements. Le Papier Terrier étant achevé, on doit le faire clorre par le Juge, qui rend une Sentence de clôture. Le tout doit être fait dans l'an, à compter du jour que les Lettres ont été obtenues.

Le renouvellement d'un Terrier eſt très-néceſſaire, & on ne peut prendre trop de ſoins pour le bien faire. La plupart des Seigneurs ne connoiſſent pas le mérite de ce travail : ils s'adreſſent à un Notaire de la campagne, & diſputent de prix avec lui : celui-ci va au plus aiſé; il reçoit la déclaration de celui qui ſe préſente, ſans vérifier à quel titre il poſſede, ni la quantité : il laiſſe en arriere tout le difficile. On lui rend un aveu; il copie l'ancien, ſans s'embarraſſer des nouveaux tenants, ſans vérifier ſi le Vaſſal n'a point fait de ſon fief ſon domaine, ou s'il ne s'eſt point joué de ſon fief : il laiſſe tout paſſer. Ce qui étoit en labour, eſt devenu pré; & lorſqu'un rachat eſt ouvert, on ne ſait par où s'y prendre pour reconnoître les domaines qui doivent relief. Cette négligence fait perdre beaucoup de droits; la preſcription s'acquiert, & le mal eſt ſans remede. Il eſt vrai que le Seigneur a trente ans pour blâmer; mais comme il eſt difficile de relever les erreurs, les choſes en demeurent là. Dans les Pays & Coutumes où l'on preſcrit les cens contre le Seigneur, un Terrier eſt encore plus indiſpenſable. *Eſſai ſur l'adm. des Terres.*

PAQUERETTE. *Voyez* Marguerite.

PARALYSIE (la) eſt ordinairement cauſée par la pituite qui bouche les nerfs, & empêche les eſprits animaux d'y couler. On doit donc s'appliquer à lever cette obſtruction, pour redonner aux eſprits animaux leur cours libre par les nerfs dans toutes les parties du corps. Elle peut venir encore d'avoir habité une maiſon neuve, dont les murailles ſont humides.

Remede. Le malade doit faire une diete exacte, ne manger que du pain bien ſec, des aliments atténuants & deſſé-

chants, du rôti piqué de ſauge & de romarin ; être purgé convenablement, uſer d'une décoction de bois de buis, avec un peu d'écorce de citron pour ſon boire ordinaire ; uſer de remedes ſudorifiques le matin & le ſoir, pendant trois ſemaines.

On peut lui faire recevoir la vapeur de l'eſprit de vin, étant bien couvert dans un baquet.

Autre Remede. Prenez une pinte d'eſprit de vin, dans laquelle vous ferez infuſer, pendant vingt-quatre heures, deux poignées de feuilles de petite ſauge, coupée groſſiérement. Paſſez cette liqueur au travers d'un linge, & faites fondre dans la colature une livre de beurre de chevre, en remuant toujours, & battant le tout juſqu'à ce qu'il devienne comme de la crême : frottez enſuite la partie malade avec un linge chaud devant le feu, la graiſſant deux fois le jour avec ce liniment tiede : enſuite couvrez-la, & la tenez chaudement.

Ou appliquez ſur la partie du vieux levain mêlé avec la poudre de graine de moutarde & un peu de vinaigre ; & on y laiſſera le tout juſqu'à ce que la partie ait de la rougeur, & le lever auſſi-tôt. *Voyez* Rhumatiſme.

Ou frottez les parties affligées avec de la graiſſe d'un chevreau rôti à la broche, & dont on a rempli le ventre de cloux de girofle.

Autre Remede. Faites bouillir enſemble une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, de la camomille, de la ſauge, de l'abſynthe, de la rue, de chacune une poignée; coulez le tout, lorſque le vin ſera conſommé, & jettez-y trois onces de térébenthine de Veniſe avec trois muſcades pulvériſées. On doit frotter avec cette eſpece de baume le dos du Paralytique.

Autre Remede. Faites cuire dans une chopine de lait des blancs de poireaux, coupés par morceaux, & juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en pâte; mettez cette pâte ſur des étoupes, & appliquez-la bien chaude ſur la partie incommodée.

PARC, eſt un grand terrein à la campagne, enfermé de murailles, qui fait un ornement dans une terre de quelque étendue, & qui ſert au plaiſir du maître. On y enferme toute ſorte de gibier, gros & menu, comme chevreuils, cerfs, daims, lievres, lapins. On y enferme la quantité qu'on veut de terres labourables, ou de bois taillis, ou de pâturages. On y peut pratiquer des allées & des couverts, & y chaſſer le gibier, ſi l'on veut, pour manger ou pour vendre. On doit y pourvoir à la ſubſiſtance des bêtes, ſoit en y ſemant de l'avoine & de l'orge dans les plus mauvaiſes terres, ſoit en y jettant, pendant l'Hyver, du foin, des feves, des plantes de jardin, & tout ce que l'on a à grand marché.

PARCAGE. (le) C'eſt faire parquer les bêtes à laine.

& leur faire paſſer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies. Ce Parcage ſe fait pour engraiſſer la terre ſur laquelle on met le parc, ſoit terre labourable ou autre. Le parc eſt un quarré de claies, grand à proportion du troupeau que l'on veut faire parquer. Ce ſont ordinairement des perches attachées à des pieux avec des oſiers, & ſoutenues en dehors par des piquets. A côté, & hors du parc, eſt une cabane roulante pour coucher le Berger. On met quelquefois deux parcs à côté l'un de l'autre; alors un des côtés du premier ſert de cloiſon à l'autre, & on y fait paſſer alternativement le troupeau, c'eſt-à-dire, depuis le ſoir juſqu'à minuit dans le premier, & depuis minuit juſqu'au Soleil levé dans le ſecond; car l'herbe couverte de roſée ne vaut rien au bétail. Par-là on fume plus de terre à la fois. Au reſte, il ſuffit d'un parc de cent moutons pour amender tous les ans huit arpents de terre. Il ſuffit même de renouveller cet amendement tous les ſix ans. On fait parquer les troupeaux depuis le mois de Mai juſqu'à la Touſſaint.

PAREATIS. (Lettres de) Sont des Lettres du Grand Sceau, par leſquelles le Roi mande au premier Sergent ou Huiſſier, d'exécuter l'Arrêt ou Sentence de quelques Juges dans une Province où les Juges n'ont aucune Juriſdiction; car le pouvoir des Juges eſt borné au reſſort de leur Siége: ainſi, quand on a obtenu un Pareatis, les Juges ſouverains, ou autres, ne peuvent pas empêcher l'exécution des Jugements, ou donner des ſurſéances.

On peut abſolument ſe paſſer de Pareatis en prenant la permiſſion du Juge des Lieux, qui ſe met au bas d'une Requête, & le Juge ne peut la refuſer, ni en empêcher l'exécution.

PAREIRA BRAVA. Racine qui croît au Breſil, d'où elle a été apportée en Europe. Ses propriétés ſont de fermenter doucement avec le ſang, & d'enlever, par les ſels volatils qu'elle contient, les obſtacles qui arrêtent le cours des urines. Cette racine eſt en même temps diurétique & vulnéraire, & on doit la regarder comme un ſpécifique efficace dans les maladies des reins & de la veſſie. On l'emploie dans les difficultés & dans la ſuppreſſion des urines, dans les douleurs néphrétiques, & dans les hydropiſies naiſſantes.

On fait bouillir, depuis un gros juſqu'à deux & trois, de cette racine, battue & affilée dans trois chopines d'eau réduites à pinte : étant refroidie, on la paſſe à travers l'étamine, & on la garde dans une bouteille. Le malade doit en boire un verre de quatre en quatre heures. On peut y ajouter un gros de ſel ammoniac: on diminue la doſe ſelon l'âge.

PARFUM. Vapeur qu'on fait élever pour récréer l'odorat, ou contribuer à la guériſon de quelque mal.

PARFUM CÉPHALIQUE. Prenez ſtorax calamite, benjoin, de chaque une dragme & demie, gomme de genievre & encens, de chaque une dragme; girofle, cannelle, de chaque deux ſcrupules; feuilles de laurier, de ſauge, de romarin, de chaque demi-dragme : pulvériſez les gommes, puis les autres drogues, mêlez les poudres, jettez-en une pincée à la fois dans un rechaud pour en faire recevoir la vapeur au Malade. Ce Parfum eſt bon pour l'épilepſie, l'apoplexie, la paralyſie.

PARFUM contre le mauvais air. Prenez ſix cuillerées de bonne eau roſe, dix ou douze cloux de girofle concaſſés, quelques pelures de citron; mettez le tout dans une écuelle ſur un rechaud.

PARIÉTAIRE. Plante qui croît entre les pierres des murailles, & dans les haies. Ses feuilles ſont rafraîchiſſantes & émollientes. On s'en ſert intérieurement pour nettoyer les reins, & pouſſer la gravelle; & extérieurement contre les tumeurs, les éréſipeles, les brûlures.

PARTERRE (le) eſt la piece d'un jardin qui s'offre la premiere à la vue : on le place auprès du corps de logis. Un Parterre doit être diverſifié; il convient qu'on y voie à la tête un baſſin, ou piece d'eau : toute ſon étendue doit offrir un tableau gracieux, par des pieces de broderie, ou de gazon, garnies d'ifs, de caiſſes & de pots de fleurs, le tout ſur un beau ſable jaune : il doit être deux fois plus long que large, ſi le terrein le permet. On peut le faire de trois manieres; 1°. en broderie, c'eſt-à-dire, avec des enroulements en buis, des plates-bandes de fleurs, des maſſifs chargés de gazon dans le milieu, & des petits ſentiers qui ſéparent les quarrés ou diviſions que l'on fait avec du buis nain; 2°. à l'angloiſe, ils paſſent pour les plus ſimples : les compartiments en ſont tracés avec du buis, & remplis de gazon; 3°. en compartiments : le deſſein de ceux-ci eſt répété par ſymmétrie, tant en haut qu'en bas: ils ſont ornés d'une broderie légere, de pieces de gazon, d'enroulements, de plates-bandes.

Les fleurs ordinaires du Parterre ſont des tulipes communes, des narciſſes blancs & jaunes, des jacinthes, des étoiles, des couronnes impériales, des totus albus, des jonquilles, des anemones ſimples. C'eſt ſur les plates-bandes des Parterres qu'on doit planter les oignons de ces fleurs : on en met deux rangs, & à ſix pouces du buis. 2°. Des lilas, du genêt d'Eſpagne, des marguerites, des penſées, des crocus; car ils fleuriſſent plus promptement que les graines : des œillets d'Eſpagne, des roſiers panachés, des lys, des ſoleils, des giroflées muſquées jaunes, des roſes trémieres, des belles de nuit, & autres fleurs vivaces, qui réſiſtent à l'air & au brouillard : on plante celles-ci au milieu

des plates-bandes : on y met auſſi de gros œillets communs, des croix de Jéruſalem, des oreilles d'ours, des immortelles, des amaranthes, des roſes d'inde, des œillets d'inde. On doit ſemer au Printemps ces ſortes de fleurs, & lorſque l'air eſt un peu tempéré. *Voyez* Fleurs.

PAS-D'ÂNE ou TUSSILAGE. Plante qui pouſſe avec fleur jaune avant les feuilles : elle croît au lieux humides. Son principal uſage eſt contre la toux ; mais il faut que ſes fleurs ſoient récentes. On la donne en forme de décoction, contre la pleuréſie & l'empyeme. Sa fumée, tirée par la bouche, ſert à arrêter les catarres. Ses feuilles appliquées guériſſent les ulceres chauds, & les inflammations.

PASSÉE. Grand filet à prendre les becaſſes : on le tend dans les bois taillis, où les becaſſes paſſent, & entre deux arbres les plus hauts, ou entre des perches, au haut deſquelles on attache le filet ; & dès que le gibier a donné dedans, on le laiſſe tomber tout-à-coup, par le moyen d'une poulie.

PASSE-RAGE. Plante qui croît dans les lieux humides, haute de deux à trois pieds : ſes feuilles ſont longues & larges ; ſa racine longue, blanche ; elle eſt d'un goût âcre ; elle eſt corroſive, apéritive : elle convient au ſcorbut, au mal hypocondriaque, & corrige la matiere acide qui charge l'eſtomac.

PASSE-VELOURS. *Voyez* Amaranthe.

PASTEL ou GUÊDE. Sorte de plante qui vient de graine, & qu'on cultive à cauſe de ſes feuilles. Le Paſtel eſt d'un grand uſage dans la teinture, pour donner un beau bleu d'azur : celui du Languedoc eſt le plus eſtimé ; on l'y cultive de cette maniere.

Les meilleures terres, pour ſemer le Paſtel, ſont les foſſés des Villes & Châteaux, & les champs les plus près des maiſons, parce qu'ils ſont engraiſſés. On doit d'abord jetter du fumier ſur le champ, becher la terre, la diſpoſer en planches de trois pieds de large, & les unir avec le rateau ; 2°. ſemer le Paſtel au mois de Février ; préférer la graine violette, parce que le Paſtel qu'elle produit a les feuilles liſſes & unies, au lieu que la graine jaune les a velues ; ce qui fait qu'elles ſe chargent de pouſſiere ; 3°. ſemer la graine fort épaiſſe ſur les planches, & la couvrir avec le rateau, ſarcler le Paſtel quand il commence à lever, & arracher les herbes étrangeres. Les feuilles que pouſſe le Paſtel ſont longues d'environ un pied, & larges de ſix pouces : elles commencent à mûrir vers la Saint-Jean. On connoît leur maturité quand elles commencent à jaunir ; on les cueille en les empoignant près de terre, & on les coupe en les tordant. On doit ſarcler de nouveau le Paſtel, ce qu'on fait à chaque récolte ; on en fait une ſeconde en Juillet, une troi-

ſieme en Août, une quatrieme à la fin de Septembre, & la cinquieme & derniere vers la Saint-Martin. On deſtine pour graine les deux dernieres : enſuite on abandonne le Paſtel, & il forme des tiges hautes de quatre à cinq pieds dont la fleur eſt jaune. La graine n'en eſt mûre qu'au mois de Juin de l'année ſuivante. On ne doit cueillir le Paſtel que par un temps ſerein, & labourer la terre après la derniere récolte, & la préparer pour du nouveau Paſtel, ou du bled, ſi l'on veut : à chaque récolte, porter les feuilles au moulin pour les y réduire en pâte. Ces ſortes de moulins ſont comme ceux à huile : puis on fait des piles de cette pâte au dehors du moulin, on preſſe bien la pâte avec les pieds & les mains, on la bat, & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après, on ouvre le monceau, on le broie entre les mains, & on mêle, avec le dedans, la croûte qui s'étoit formée deſſus : on fait de cette pâte de petites pelotes rondes, qui doivent peſer cinq quarterons, poids de table ; & aprés les avoir bien preſſées, on les allonge par les deux bouts opposés : c'eſt le Paſtel en pile. *Journ. écon. Juil.* 1757.

PÂTE d'amandes pour laver les mains. On la fait avec des amandes ameres, qu'on a pelées à l'eau chaude, & qu'on fait ſecher. On les pile enſuite pendant quelque temps, en y mettant un peu de lait pour les lier en Pâte ; en même-temps, on pile un bon morceau de mie de pain blanc, on le detrempe avec un peu de lait. On mêle cette Pâte avec la Pâte d'amandes, on les pile enſemble en y délayant un peu de lait : après on fait bouillir le tout ſur le feu, en y ajoutant trois chopines de lait ſur une livre d'amandes, & on remue toujours le tout, juſqu'à ce que la pâte ſoit bien épaiſſie.

PÂTE pour laver les mains ſans eau. Pelez à l'eau chaude quatre onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes ameres, pilez-les dans un mortier, en les arroſant d'un peu de vin blanc, mettez-les à part ; pilez de même la mie d'un pain de Chapitre, avec trois jaunes d'œufs durs, les humectant du même vin ; mettez le tout enſemble dans le mortier, ajoutez un peu de ſtorax en poudre fine à diſcrétion, humectez la Pâte avec du vin blanc en la pilant ; elle ſera, par ce moyen, douce & liquide, comme vous le ſouhaiterez.

PÂTE pour les gros pâtés qui ſe mangent froids. Maniere de la préparer. Mettez un demi boiſſeau de farine de froment ſur une table bien nette, faites une foſſe dans le milieu, mettez-y deux livres de beurre frais, & trois onces de ſel bien menu, environ un demi-ſeptier d'eau tiede ; maniez le tout enſemble, & formez-en votre Pâte. On y ajoute un peu plus d'eau, ſi elle eſt trop forte : formez-en votre abaiſſe avec le rouleau, laiſſez-la repoſer trois heures avant de vous en ſervir. On doit mettre plus de beurre en Hyver qu'en Eté,

PÂTE feuilletée pour des pâtés de pigeonneaux, petits pâtés, & autres à manger chauds. On la fait avec trois livres de fleur de farine, de l'eau froide, un peu de sel menu, &, si on veut, quelques jaunes d'œufs; on la pêtrit, on en fait une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, on y met dessus deux livres & demie de beurre frais, on renverse l'un des bouts l'un sur l'autre, de maniere que le beurre soit en dedans: on la détend une seconde fois avec le rouleau, en la poudrant de farine dessus & dessous, & on la replie & détend jusqu'à cinq & six fois.

PÂTE de Tourtes. *Voyez* Tourte.

PÂTE d'amandes à manger. Échaudez vos amandes, lavez-les dans l'eau fraîche, pilez-les, arrosez-les d'un peu de blanc d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange, arrosez-les à mesure que vous les pilez, tirez la Pâte du mortier, mettez-la dans une poële sur le feu, avec du sucre en poudre: sur une livre de Pâte, il faut demi-livre de sucre: remuez le tout jusqu'à ce qu'il ne tienne plus à la poële; alors mettez-la sur une table avec un peu de sucre en poudre, pour achever de la dessécher.

Cette Pâte sert à faire des abaisses pour des tourtes & des tartelettes. Quand on veut l'employer, on la met dans un mortier avec du beurre frais, écorce de citron verd haché, un peu de sucre, quelques jaunes d'œufs, le tout pilé.

PÂTÉ de Veau. Coupez en trois une rouelle de veau, lardez-la de moyen lard, dressez-la en pâte fine sur un godiveau, garnissez-la de champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichauts, lard pilé; assaisonnez de sel, poivre & fines épices, couvrez votre Pâté de la même Pâte, faites-le cuire deux heures, dégraissez-le, mettez-y un coulis clair de veau: on peut le servir chaud.

PÂTÉ de Dindons. Vuidez vos dindons, retroussez-les, battez-les sur l'estomac, lardez-les de gros lard assaisonné, prenez les foies, hachez-les avec persil, ciboule, fines herbes, truffes, champignons; pilez le tout, farcissez-en vos dindons, & gardez un peu de farce. Faites votre Pâte, dressez le Pâté, mettez la farce sur l'abaisse, arrangez vos dindons, assaisonnez-les, mettez-y une feuille de laurier, couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & de l'autre partie de l'abaisse. Le Pâté étant cuit, ôtez les tranches de veau & de lard, & faites-y un ragoût de champignons & de ris de veau. On le sert chaudement.

PÂTÉ DE JAMBON. Otez la peau ou couenne d'un jambon, coupez le manche, levez l'os du milieu; enveloppez le jambon de bardes de lard & de tranches de bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Étant ainsi couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par-dessus, & faites-le cuire environ douze

heures dans un four qui ne foit pas trop ardent : étant cuit, laiffez-le refroidir dans la marmite.

Dans le temps qu'il cuit, faites une groffe pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau, de la farine : prenez un grand plat, faites-y un grand bord autour avec cette pâte : le bord doit en être épais, afin qu'il puiffe fe foutenir; on façonne ce rebord comme on veut; on le fait cuire dans le four. Enfuite retirez le jambon avec le jus qu'il aura rendu; rempliffez les vuides avec des tranches de bœuf & de la graiffe. On peut le poudrer de la chapelure de pain, & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge.

PÂTÉ de Canard froid. *Voyez* Canard.

PÂTÉ de Perdrix. *Voyez* Perdrix.

PÂTÉ EN POT. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un lievre, d'une perdrix, une noix de veau, & demi-livre de jambon; hachez bien le tout avec champignons, affaifonnez de fel, poivre, mufcade, perfil, ciboules, bafilic, échalottes, fines épices; hachez & mêlez bien cet affaifonnement : mêlez-y quatre livres de lard & fix jaunes d'œufs avec les blancs fouettés; enfuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard; fermez la marmite d'une feuille de papier & de fon couvercle; faites cuire le tout à petit feu l'efpace de vingt heures : laiffez-le refroidir, ôtez-en les bardes; dreffez-le dans un plat, & le fervez pour entremets.

PÂTÉS, PETITS PÂTÉS. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée : enfuite hachez un peu de rouelle de veau & de moëlle de bœuf, avec perfil, ciboule, champignons; ajoutez-y deux œufs, avec fel & poivre; délayez cette farce avec un demi-fetier de crême. Faites enfuite de petites abaiffes de la pâte ci-deffus, mettez-les fur des moules à petits Pâtés, étendez de petits morceaux de farce fur chaque abaiffe, & couvrez cette abaiffe d'une autre, & dorez-la : faites de même à chacun, & mettez-les au four.

Les Tartelettes fe font de même, fi ce n'eft qu'au lieu de cette farce, on y met de la crême pour les tourtes.

PATIENCE. Efpece d'ofeille fort grande & fort aigre; on la cultive de même que l'ofeille. Il y a encore la Patience fauvage, qui croît dans les terres incultes : les feuilles reffemblent à celles de l'ofeille, mais elles font plus longues. Sa racine eft apéritive & laxative; on s'en fert en tifane dans les maladies qui viennent d'obftruction. Sa décoction purifie le fang. Le fuc de fa racine eft bon contre la gale, les dartres, les rouffeurs, & autres vices de la peau.

PATRON. On appelle ainfi celui qui a fondé, bâti, ou doté une Eglife : en conféquence de ce, il a droit de préfenter à l'Evêque un Eccléfiaftique pour deffervir l'Eglife : il doit avoir la premiere place dans le Chœur parmi les

Laïques, le pain bénit & l'eau bénite, & être nommé expressément dans les prieres du Prône, & il a droit de sépulture dans le Chœur.

PÂTURAGES (les) sont des fonds de terre qui n'ont pas besoin de culture pour porter une grande quantité d'herbages, avec lesquels on engraisse les bestiaux. Les fonds gras, & naturellement abreuvés d'eau, s'appellent pâcages, & les fonds secs s'appellent pâtures ou pâtis. Il y a un nombre infini de pâcages dans la Basse-Normandie, la Bretagne, le Berri, le Poitou, parce que ce sont des Pays gras: les Habitants y mettent quantité de bestiaux maigres, bœufs vaches, chevaux, moutons, & ils les y renouvellent trois fois par an. Cependant on y met plus ou moins de bestiaux, selon la force & la quantité de la pâture: sur quoi il faut remarquer que soixante bœufs consomment autant que cent vaches, & un cheval autant que trois vaches. Ces Pâcages sont des biens qu'on loue le mieux & le plus facilement: mais ce ne seroit pas entendre ses intérêts de les louer lorsqu'on a assez de facultés pour y mettre des bestiaux pour son propre compte; car alors le produit est triple, & on peut retirer son fonds, avec un gain honnête, jusqu'à deux ou trois fois par an: cependant il est bon de réserver en foin une partie de ses Pâtures, pour nourrir les bestiaux en Hyver.

On doit d'abord mettre les bestiaux dans les moindres Pâturages, pour qu'ils s'y purgent; ensuite dans d'autres plus substantiels; & enfin dans les plus succulents, où ils achevent de s'engraisser.

Les Pâcages fournissent plus d'herbes que les autres Pâtures, parce qu'ils sont humides de leur propre fond: ils sont ordinairement pour les gros bestiaux, que l'on y met à la fin d'Avril; & on n'y fait paître que la derniere herbe aux moutons & aux brebis, c'est-à-dire, sur la fin de Novembre, & après que les bœufs, vaches & chevaux ont pâturé.

L'herbe que paissent les bestiaux dans les Pâcages, leur est infiniment plus salutaire que celle qu'on leur donne dans les écuries & dans les étables.

Quoiqu'on ne seme point les Pâtures, il est bon d'y répandre, de temps à autre, les restes & les balayures des greniers à foin quand ils sont vuides: on doit même leur donner quelques amendements, tels que le Parcage des vaches, & pratiquer, du moins en partie, ce que l'on fait à l'égard des prés, afin que les pâtures soient abondantes. On doit pratiquer, tout auprès des Pâtures, une chaumiere pour le logement des Pâtres, & quelque endroit un peu couvert pour y mettre à l'ombre les bestiaux pendant les chaleurs.

Comme

Comme l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc, que celle qui n'eſt point mûre n'en a point aſſez, & que les beſtiaux vont toujours à la plus tendre, il faut, pour ménager ſes Pâcages, & afin que toute l'herbe ſoit pâturée en maturité, & qu'elle repouſſe, il faut, dis-je, ſéparer les Pâturages en quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre; en ſorte qu'il trouve, dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout deſquels on le met dans un autre quartier, afin que le premier fructifie, & ainſi ſucceſſivement. C'eſt en relevant les terres, & plantant du bois ſur les levées, qu'on fait les ſéparations, ou avec des haies & des ſaules.

On doit obſerver que les bêtes à cornes font plus de dégât dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux, parce qu'elles broutent & brouſſaillent, & raſent l'herbe de plus près.

On peut affermer les Pâcages, ſuivant l'uſage du Pays, ſoit par différents baux, ſoit en recevant des beſtiaux dans les Pâturages : on ne doit ſouffrir aux Pâcages, ni chevres, ni moutons, ni cochons.

Lorſqu'on veut profiter de ſes Pâturages, on peut avoir des bœufs & des vaches; c'eſt le moyen d'avoir beaucoup de fumiers : les engrais du bétail ſont lucratifs.

PÂTURES. On appelle Pâtures, graſſes ou vives, les Prés, les Pâcages, ou Communes. On entend auſſi par ce nom, les droits de Pâturage que les Communautés d'habitants ont dans les prés, les bois, dont ils ſont voiſins, pour y faire paître leurs chevaux & leurs troupeaux dans le temps de la paiſon. Lorſque ces Pâtures ſont des Communes, elles ne ſont que pour les Habitants auxquels elles ſont communes, & chacun y peut mettre le nombre de bêtes qu'il veut. Outre ces ſortes de Pâtures, il y a encore les vaines Pâtures : on entend par-là tout champ dépouillé, comme les terres à grain après la moiſſon, les prés après la dépouille du foin; en un mot, tout héritage, où il n'y a, ni fruit, ni ſemence, tels que les Pâtis, excepté depuis la mi-Mars juſqu'en Septembre, les bois taillis, & les hautes futaies pour les herbes qui croiſſent deſſous. Chacun a droit de mener paître les beſtiaux dans ces ſortes d'endroits, & les Coutumes ont introduit ce droit pour maintenir l'abondance des beſtiaux. Au reſte, chaque Habitant ne peut pas faire paître autant de bêtes qu'il lui plaît; il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſede dans la Paroiſſe ; à raiſon d'un mouton par arpent de terre en labour, pour les bêtes à laine : à l'égard des chevaux & des bêtes à cornes, il n'y a point de regle établie; mais il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'Habitant qui les envoie paître : car ce droit n'eſt pas pour ceux qui feroient com-

merce de bestiaux. La meilleure regle pour cela, est celle qui est établie en plusieurs endroits; savoir, que chaque Paroisse ou Village a son triage distinct, qu'il n'est pas permis d'excéder. En réglant ainsi la vaine Pâture par les limites de chaque Paroisse, chacune a le profit du terrein dont elle porte les charges. On permet aux autres Habitants qui n'ont point d'héritage, de faire pâturer une vache, ou deux chevres; mais aucun bétail ne doit pâturer séparement du troupeau de la Communauté.

Un Auteur judicieux, qui a écrit sur l'administration des terres, prétend qu'un Seigneur ne doit rien épargner pour se rédimer des droits dûs dans ses bois, tels que le Pâturage & le chauffage. S'il peut, dit-il, procurer une autre Pâture aux Habitants, en leur accordant une certaine quantité de bois, qu'il livrera tous les ans à chaque ménage, ou en partageant à chaque feu une quantité de terrein pour lui appartenir en propre, il gagnera beaucoup; car par-là il pourra éloigner de ses bois les bestiaux & la mauvaise administration : mais il faut préalablement faire autoriser la Paroisse à s'assembler, à transiger, & à faire homologuer l'Acte.

PAVIE. On appelle ainsi une espece de pêche qui a son mérite, mais bien plus dans les Pays chauds; car elles y sont recommandables par leur goût & leur délicatesse. Mais, aux environs de Paris, les Pavies y ont toujours la chair grossiere & coriace. Aussi n'y sert-on qu'en compote la Pavie madeleine, & rarement la sert-on crue : cependant la Pavie de Pomponne est renommée, à cause de sa grosseur surprenante & de sa belle couleur; elle est ronde, son goût est musqué, & son eau sucrée; elle mûrit à la fin de Septembre. *Voyez* Pêche.

PAVÉ. 1°. Il y a le gros, qui est le Pavé de rue & des passages publics, qui a sept pouces en quarré, & qu'on n'emploie qu'avec du sable; 2°. le moyen, ou d'échantillon, qui est de la moitié de la grosseur de l'autre : on en pave les cours à chaux & à sable; 3°. le petit, qui n'a que cinq pouces en quarré, & dont on pave les cuisines à chaux & à ciment. Le prix du Pavé de cour à chaux & à ciment, est de sept livres la toise, à tout fournir par l'Ouvrier; le Pavé commun, à chaux & sable, cinq livres dix sols la toise; la seule façon de gros Pavé, une livre cinq sols la toise; le petit Pavé, à tout fournir par le Bourgeois, vingt sols la toise.

PAVOT. (le) Fleur : il y a le blanc & le noir. Le blanc pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, avec des feuilles longues & larges; au sommet des tiges sont les fleurs, disposées en roses, ou blanches ou purpurines, & ses semences rondes & blanches : le noir est semblable au blanc, excepté que ses fleurs sont rouges, & ses semences noires,

PAVOT blanc & noir cultivé : plante des jardins. On les diſtingue ainſi, à cauſe de la couleur de leur ſemence. Les têtes des Pavots blancs entrent dans les remedes : elles ſont aſſoupiſſantes, calment les douleurs, la toux; mais la ſemence de Pavot eſt peu ſomnifere. *Voyez* Décoction du Pavot blanc.

PAVOT rouge, ou COQUELICOT. Plante que l'on voit au milieu des bleds : ſa fleur eſt pectorale, adouciſſante; on l'emploie dans les rhumes : on s'en ſert en maniere de thé, ou en tiſane, ou en ſirop.

Décoction de tête de Pavot blanc. Prenez un ou deux gros d'écorce de tête de Pavot blanc, ſeche & coupée par morceaux, faites-les bouillir dans une chopine d'eau, réduite à demi-ſetier, paſſez le tout dans une étamine avec légere expreſſion : elle convient dans les inſomnies légeres, & lorſque les malades ſe trouvent inquiets & agités par des mouvements de vapeurs. On en donne trois ou quatre cuillerées dans un bouillon, le ſoir, à l'heure du ſommeil.

PAYS GRAS. On appelle ainſi ceux qui abondent principalement en pâturages, comme la Bretagne, la Baſſe-Normandie, le Berry, le Poitou.

PÉAGE. (Droit de) C'eſt un droit ſeigneurial qui ſe prend ſur le bétail, ou ſur les marchandiſes qui paſſent; & ce pour l'entretien des chemins & chauſſées. Ce droit eſt encore connu ſous le nom de Pontonage, Rouage, Travers, Leude, &c. Il ne peut être établi que par la conceſſion du Roi, & en vertu de Lettres Patentes. Outre le titre & poſſeſſion de cent ans pour lever ce droit, il faut qu'il y ait quelque ouvrage public que le Seigneur ſoit obligé d'entretenir, comme de réparer un pont, une chauſſée, un grand chemin, l'entretien d'un bac, le curement d'une riviere, &c. Ainſi, lorſque ce droit eſt concédé à temps, il eſt éteint après le temps porté par la conceſſion. En certains lieux, les Péages ſont du Domaine du Roi; en d'autres ils appartiennent aux Villes, ou aux Seigneurs. Les Péagers ſont obligés de mettre une Pancarte bien liſible au haut d'un poteau, à côté du lieu où le Péage eſt dû, contenant le tarif des droits dûs. À refus de Péage, on ne peut ſaiſir que quelque petite marchandiſe ou denrée, à concurrence du droit.

PÊCHE. La Pêche eſt l'art d'attraper le poiſſon, par le moyen de différents filets. La Pêche eſt un exercice agréable & utile : elle demande beaucoup de patience, & qu'on obſerve un grand ſilence. Cet exercice eſt même plus lucratif que la chaſſe : ſur quoi il faut ſavoir que les eaux ſablonneuſes ſont plus fécondes, ſur-tout en truites. Les eaux bourbeuſes donnent la carpe, la tanche, la perche, le bar-

beau, le meunier, l'anguille. On doit avoir ſoin de nettoyer les lits d'eau, dans les environs où l'on pêche, de tous pieux, & autres embarras qui peuvent accrocher ou déchirer les filets; & qu'il faut pêcher en remontant toujours contre l'eau.

Il eſt d'uſage d'affermer le droit de Pêche dans les rivieres non navigables; mais on fait toujours les réſerves néceſſaires pour ſa conſommation : il y a rarement du profit à en faire l'exploitation par ſes mains, tout ſe conſomme en fraix.

À l'égard des rivieres navigables, perſonne n'a droit de Pêche ſans titre : les Gentilshommes, les Eccléſiaſtiques & les Communautés, ne peuvent pas uſer de ce droit par eux-mêmes, il faut qu'ils l'afferment.

Il y a ſur la Pêche, la même police que ſur la Chaſſe, c'eſt-à-dire, des regles preſcrites par les Ordonnances du Roi, du moins quant à la Pêche dans les rivieres navigables, auxquelles tous les Particuliers doivent ſe conformer. *Voyez* Chaſſe, & Droit de Chaſſe & Rivieres.

PÊCHER. Arbre fort connu : il eſt aſſez petit; ſon bois eſt léger & fragile; ſes fleurs ſont rouges. Les Pêchers qui ſont dans un terroir ſablonneux & chaud, produiſent les plus groſſes pêches : cet arbre craint beaucoup le froid. Pour les multiplier, on plante des noyaux de pêches dans un terroir ſoſſoyé, à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas. On doit replanter les rejettons au bout de deux ans, dans une petite foſſe, les fumer, leur labourer le pied trois fois, les arroſer aſſidument : à deux ans les tranſplanter, les mettre en long dans le foſſé, & en laiſſer ſortir ſeulement un rameau. On les greffe en écuſſon ſur des pruniers de Saint-Julien, ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja greffés : c'eſt le moyen d'avoir beaucoup de pêches, & des meilleures. Lorſqu'ils ont atteint trois ans, on les taille, pour le moins, deux fois l'an; la premiere, au mois de Mars, & lorſqu'on les voit prêts à fleurir; & la ſeconde, depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin : on doit les dépaliſſer pour les bien tailler; ſur quoi il eſt bon de ſavoir, que les branches à fruit, & de l'année, ſont chargées de boutons, & qu'il n'y a que ces ſortes de branches qui donnent le fruit; car les branches à bois n'ont point de boutons.

À la premiere taille, on donne aux branches à fruit une longueur raiſonnable, & on taille les branches à bois, au quatrieme ou cinquieme œil, pour qu'il en naiſſe des branches à fruit; le tout à proportion de leur force, c'eſt-à-dire, les plus groſſes à ſix ou ſept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq. À la fin de Mai, on doit pincer les boutons de toutes les groſſes branches, pour qu'elles pouſſent

du bois à fruit. On doit couper près du gros de l'arbre, les branches gourmandes, qui ſont de groſſes branches de l'année, ou du moins, de ſept à huit pouces de long, ſi elles ſervent à garnir l'endroit où elles pouſſent. Lorſque les Pêchers ne produiſent plus que de groſſes branches, c'eſt une marque qu'ils ſont vieux, & il faut les arracher, du moins dans les terres légeres, excepté qu'ils euſſent pouſſé quelques branches gourmandes qui peuvent les rajeunir: il faut les tailler à un bon pied de long.

La ſeconde taille ſe fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiſeroient, ou même du trop de fruit: on taille en même-temps tout le bois ſec & languiſſant, & celui qui eſt attaqué de gomme. Lorſque certains Pêchers paroiſſent languir, il y a des gens qui conſeillent de les arroſer de lie de vin vieux, mêlée avec de l'eau, & entaſſer de la terre au pied, en arroſant l'arbre le ſoir, & le mettant à couvert de l'ardeur du ſoleil.

Après la taille, & lorſqu'ils ſont en fleur, on doit 1°. les garantir de la gelée & des roux vents du mois d'Avril, par des paillaſſons, juſqu'à la fin de Mai: on les ôte quand le temps eſt doux. 2°. Lorſque le Printemps eſt ſec ou froid, on doit les déchauſſer, & y jetter deux ſeaux d'eau, les recouvrir de leur terre, & continuer à les arroſer; ce qu'on doit faire auſſi dans les grandes chaleurs de l'Été, en y jettant la valeur d'un demi-ſeau d'eau à chaque pied. 3°. Si les abricots ſont noués, il faut ôter de l'arbre, au mois de Mai, le trop de fruit, & en laiſſer peu ſur les branches foibles, ce qu'on pratique ſur-tout à l'égard de ceux qui portent de gros fruits. 4°. On doit ôter, avec des ciſeaux, les feuilles qui ſont ſur les fruits, pour les découvrir & les mettre à l'air, mais ſeulement quinze jours avant leur maturité.

PÊCHES (les) ſont le fruit le plus délicieux à manger crud. Il y a un grand nombre d'eſpeces de Pêches: voici les noms des plus connues, avec leurs différentes qualités: 1°. l'avant-Pêche; elle eſt petite, elle a l'eau ſucrée & muſquée: 2°. la Pêche de Troyes; elle eſt groſſe, rouge, & ronde, d'un goût relevé, mûrit au mois d'Août; 3°. l'Alberge, peu groſſe, a la chair jaune; 4°. la Vineuſe, groſſe & ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin & délicieux; on la mange à la mi-Septembre: 5°. la Mignone, un peu groſſe, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort belle en couleur, a la chair fine & fondante, l'eau ſucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-Août; 6°. la Pêche-Madeleine, groſſe, ronde, rouge du côté du Soleil, blanche de l'autre, a la chair fine, l'eau ſucrée, le goût relevé, le noyau petit, ſans aucun rouge, mûrit à la mi-Août; 7°. la Pêche chevreuſe, groſſe, d'un coloris rouge, a la chair fine

& ſucrée, la figure un peu longue, mûrit au mois d'Août; 8°. la Royale, un peu groſſe, plus tardive, mûrit en Octobre; 9°. la Bourdine, aſſez groſſe, d'un rouge obſcur, eſt mûre en Septembre; 10°. la Violette, hâtive, petite, ſa chair parfumée, ſon eau vineuſe : elle eſt fort eſtimée, bonne à la mi-Septembre; 11°. la Chancelliere, plus longue que ronde, d'un beau rouge, la peau fine, l'eau ſucrée; 12°. la Pêche admirable, groſſe & ronde, l'eau ſucrée, d'un beau coloris, le goût vineux, ſa chair fine & fondante, le noyau petit, mûrit au commencement de Septembre; 13°. la Pavie blanche, reſſemble à la Madeleine blanche, mais ſa chair eſt ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût, mûrit à la fin d'Août; 14°. la Pavie rouge de Pomponne, fort groſſe, d'un beau coloris, ronde, d'un rouge incarnat, le goût muſqué, l'eau ſucrée, mûrit au commencement d'Octobre; 15°. le Brugnon violet : il eſt liſſé, ſa chair, ni tendre, ni dure; il eſt fort bon, quand il eſt un peu ridé, à la fin de Septembre.

Il y a encore la Pêche nivette, ou veloutée, qui eſt d'une belle groſſeur; c'eſt une des meilleures Pêches : la Pêche perſique, qui eſt d'un goût merveilleux; la Bellegarde, la Violette tardive, l'Abricotée, la Pêche de Pau. Toutes les Pêches ſe mangent à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre.

Une bonne Pêche doit avoir la chair un peu ferme, & cependant fine, ce qui paroît quand on ôte la peau : elle doit être fondante à la bouche, avoir une eau douce & ſucrée, un goût vineux & muſqué, & le noyau petit. On connoît la maturité d'une Pêche, lorſqu'elle tient très-peu par ſa queue, lorſqu'elle a un beau coloris d'un côté, & qu'elle eſt jaunâtre de l'autre, ſans mêlange de verd : les Pêches ne mûriſſent point hors de l'arbre, comme quelques autres fruits; cependant, en les mettant dans la ſerre un jour ou deux, elles acquierrent un certain frais qui les rend plus agréables.

Pour confire des Pêches à l'eau-de-vie : 1°. choiſiſſez les plus belles, & ſans tache, cueillez-les avant qu'elles ſoient tout-à-fait mûres, & dans la chaleur du jour; eſſuyez le duvet, fendez-les juſqu'au noyau, mettez votre ſucre dans une poële à confiture, & de l'eau à proportion, & clarifiez-le. Le ſirop étant fait à moitié, & dans le temps qu'il eſt bouillant, mettez dedans la moitié de vos Pêches, laiſſez-les blanchir; mais ayez ſoin de les ôter au véritable point de leur blanchiſſage, tirez-les promptement avec l'écumoire à meſure qu'elles blanchiront, laiſſez les égoutter ſur une table couverte d'un linge, & expoſez-les ſur leur entaille. Pendant ce temps-là, achevez le ſirop, faites-le réduire prêt à candir; puis retirez-le, paſſez-le dans un tamis,

laiſſez-le refroidir. Alors mettez, en pareille quantité, moitié eſprit de vin & de ſirop; arrangez les Pêches dans les bouteilles, & achevez de remplir les bouteilles de ſirop & d'eſprit de vin : lorſqu'elles tomberont au fond, elles ſeront bonnes à manger.

La recette pour un cent de Pêches, & environ une douzaine au delà pour remplacer celles qui peuvent ſe perdre au blanchiſſage, eſt de huit livres de ſucre pour faire le ſirop, avec ſix pintes d'eau, & quatre pintes d'eſprit de vin, pour être mêlées avec le ſirop. Afin de bien faire le ſirop, obſervez que, lorſque le ſucre ſera fondu & le ſirop prêt à bouillir, il faut le clarifier avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés, mais employés par quart. Lorſqu'il ſera clarifié avec cette moitié de blancs d'œufs, il faut blanchir les Pêches, comme il a été dit, puis achever le ſirop, juſqu'à ce qu'il commence à candir, & mettre le reſte des blancs d'œufs pour achever de le clarifier; puis le laiſſer refroidir, & mêler alors l'eſprit de vin.

Maniere de faire ſécher & conſerver des Pêches, principalement pour ceux qui en recueillent beaucoup. 1°. On doit faire choix pour cela de l'abricotée ou admirable jaune, ou l'alberge jaune, & rarement des autres eſpeces; on doit les cueillir à l'arbre bien mûres : celles-ci valent mieux que celles qui ſont tombées. 2°. Les fendre par le milieu, ôter le noyau, les peler, les mettre ſur un plat, les applatir un peu avec la main, les laiſſer en cet état pendant douze heures. Ce temps écoulé, ramaſſer dans un vaſe tout le ſirop qu'elles auront jetté, l'aſſaiſonner avec du ſucre, de l'eau-de-vie, un peu de cannelle & de girofle : une demi-livre de ſucre & une chopine d'eau-de-vie ſuffiſent pour chaque livre de ſirop : on doit laiſſer infuſer le tout ſur des cendres chaudes pendant dix ou douze heures. Cela fait, arranger les Pêches ſur des claies propres, puis les mettre dans un four, dont la chaleur ſoit fort douce, & qui ne ſoit chauffé qu'avec du ſarment de vigne : après un certain temps, les en retirer, & les tremper l'une après l'autre dans le ſirop préparé ; les remettre enſuite ſur les claies, ſans qu'elles ſe touchent, & les renfermer de nouveau avec la même chaleur douce : les en retirer après quelque temps, & les tremper encore dans le ſirop. On réitere la même choſe une troiſieme fois, juſqu'à ce que les Pêches paroiſſent ſuffiſamment ſeches, ce que l'on connoît lorſqu'elles ont une couleur de brun incarnat, & que leur chair eſt ferme & reluiſante ; alors on les ſerre dans des boîtes de ſapin, propres, & garnies de papier, & dans un lieu ſec : elles ſe conſervent pendant un temps conſidérable.

Les abricots ſe conſervent de même, mais on ne les ouvre point : tous ces fruits, ainſi préparés, ſont excellents à

mangér, & font d'une grande ressource dans la saison où les autres manquent.

Compote de Pêches qui ne sont point trop mûres. Coupez en deux une demi-douzaine de ces Pêches, ôtez-en le noyau, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, puis jettez-les dans une eau bouillante; faites-leur prendre deux ou trois bouillons seulement, tirez-les pour les faire égoutter sur un tamis; ôtez-en la peau, & les mettez au petit sucre clarifié prendre deux bouillons sur le feu, écumez-les & dressez-les sur une porcelaine avec leur sirop que vos aurez passé par un tamis.

Compote de Pêches bien mûres. Après les avoir pelées & jettées en eau fraîche, mettez du sucre un peu clarifié dans une poële, mettez vos Pêches dedans, couvrez-les d'une assiette, & les faites cuire sur un feu moderé jusqu'à ce qu'elles soient mollettes.

Marmelade de Pêches. Prenez des Pêches-Madeleines bien mûres, pelez-les, ôtez les noyaux, faites-les dessécher: de six livres, réduisez-les à quatre; faites cuire quatre livres de sucre à la plume, mettez-y vos pêches dedans, faites-leur prendre encore cinq ou six bouillons sur le feu; & lorsque la marmelade est froide, empotez-la.

PÊCHERIE. On appelle ainsi des endroits stables, & où l'on prend du poisson: on les construit sur les rivieres poissonneuses, & on les fait ou de charpente, ou de cloisonnage, ou avec des simples claies, eu égard à l'abondance du poisson; on y pratique des réservoirs dans le bas. On appelle bordigues les Pêcheries ou espaces retranchés de roseaux sur le bord de la mer. On appelle madragues, celles qui sont faites de cables ou de filets pour prendre le thon: on appelle parcs, les Pêcheries construites sur le bord de la mer avec bois, pierres, claies, filets, pour y prendre le poisson que le flux amene.

PELOUSE de gazon. *Voyez* Tapis.

PENSÉE, fleur. C'est une espece de violette dont les fleurs sont bleues, ou purpurines, ou blanches, ou jaunes: on la cultive dans les jardins; elle fleurit en Avril & dans tout l'Été.

PENTIERE. Filet que l'on fait en mailles à losanges ou quarrées, & qui coulent au long d'une corde ainsi qu'un rideau: on s'en sert pour prendre les oiseaux, & sur-tout les becasses.

PÉPIE, maladie des oiseaux. On appelle ainsi un mal qui vient au dedans de leur bec: pour les en guérir, il faut, au lieu de leur eau ordinaire, leur donner de la graine de melon trempée dans de l'eau bien claire, & cela pendant deux ou trois jours.

PÉPINIERE. Lieu où l'on éleve une multitude de

jeunes plantes destinées à remplacer les arbres morts, ou ceux qu'il faut arracher. Les plantes viennent les unes de pepin ou de noyau, qu'on appelle arbres francs, & qui ont besoin du secours de la greffe, parce qu'ils sont sauvages; les autres sont des rejettons appellés boutures, qu'on a détaché dans les bois sur des sauvageons : ceux-ci sont des plantes dont les fruits sont âpres & de mauvais goût. Voici les quatre différentes sortes de Pépinieres.

1°. La Pépiniere de semence & de fruits à pepin : on les appelle ainsi, parce qu'on y éleve de petits arbres par la voie du pepin ou de la graine. Pour cet effet, les pepins doivent être pris sur des fruits bien mûrs, & être gardés en lieu sec avant de les employer. Les graines doivent être de la même année, rondes & pleines en dedans : celles qui, mises dans l'eau, vont au fond, sont les meilleures. Avant de semer les pepins & les graines, on doit les faire tremper toute une journée dans de l'eau où l'on a mis un peu de nitre, pour faciliter la germination. Au mois de Mars, on seme les pepins à plein champ, ou par rayons espacés d'un pied; on doit les recouvrir de terre, y répandre du fumier, les sarcler quand ils commencent à pousser, & leur donner ensuite de légers labours. Au bout de deux ans, on les transplante en une autre Pépiniere, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

2°. La Pépiniere des fruits à noyau, c'est-à-dire, qui viennent par la voie de noyau. On n'éleve ordinairement par cette voie que l'amandier, & on se sert de celle de la greffe pour les pêchers abricotiers, cérisiers & pruniers, que l'on ente sur d'autres sujets, parce que la voie du noyau est la plus longue : à la vérité, il y a des pêchers, tels que la pêche violette, & des pruniers francs, tels que le damas noir, qui viennent assez bien de noyau sans être greffés; mais toutes les autres especes veulent être greffées.

3°. La Pépiniere des plants champêtres. Pour cet effet, on doit cueillir depuis Septembre jusqu'en Décembre, les graines de tilleul, frêne, érable, hêtre, &c. A l'égard de l'orme, on en cueille la graine au mois de Mai, & on la seme en même-temps. On seme ces diverses graines en planches : lorsqu'on ne veut pas les semer pour demeurer en place, on les leve au bout de deux ans pour les replanter en Pépiniere, à un pied de distance l'un de l'autre. Quant au chêne, on le seme pour demeurer en place; car il réussit difficilement étant transplanté. A l'égard des arbres verds, comme les ifs, les houx, pins, sapins, il vaut mieux les élever de boutures que de graine. Pour les noix, noisettes, glands, châtaignes, on les ramasse dans les mois d'Octobre & Novembre; on les fait germer pendant l'Hyver dans des mannequins sur des lits de sable, & on les plante au Printemps.

4°. La Pépiniere de plants enracinés. On entend par-là tout plant formé, comme rejettons, boutures, sauvageons, &c. que l'on destine pour greffer tels & tels sujets; mais il faut pour cela savoir choisir les différents plants, & à quels arbres ils conviennent pour la greffe. Ainsi, lorsqu'on veut avoir des poiriers & des pommiers francs à haute tige, on doit choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. 2°. Pour les pommiers destinés en espaliers ou en buissons, on prend du plant de pommiers de paradis; 3°. pour les poiriers que l'on destine de même, il faut du plant de coignassier; 4°. pour les pêchers, abricotiers & pruniers, il faut du plant de jeunes pruniers de damas noir & de Saint-Julien : à l'égard des abricotiers, on doit choisir les pruniers qui rapportent les plus grosses prunes; & pour les pruniers, on peut prendre du plant de toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui portent des prunes âpres; 5°. pour les cerisiers, il faut des rejettons de mérisiers blancs & rouges. Enfin, pour greffer de grosses griottes, il faut du plant de cérisier : à l'égard de l'amandier, on n'en plante point en Pepiniere, parce qu'il ne reprend point étant replanté; ainsi on l'éleve dans la place où il doit demeurer.

Lorsqu'on a fait choix du plant, on le plante au mois de Novembre, & dans les terroirs humides au mois de Février; en l'un & en l'autre toujours par un beau temps sur le terrein destiné pour Pépiniere. Ce terrein doit avoir été défoncé de deux pieds & demi de fond dans sa surface, & dressé de niveau par planches de dix à douze pieds : la qualité de la terre doit être de moyenne qualité, c'est-à-dire, ni trop maigre, ni trop grasse. On plante ces rejettons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, espacées de trois pieds, & dressées de maniere que l'un des bouts regarde le Midi, l'autre le Septentrion. Lorsqu'on plante des sauvageons de poiriers & de pommiers francs élevés de pepin, il faut couper la moitié de la racine du plant, & en rogner environ sept pouces de haut, & espacer chaque brin de sept à huit pouces. Lorsqu'on plante des coignassiers enracinés ou autres plants destinés à élever des arbres nains, il faut les espacer à deux pieds l'un de l'autre, & les couper à deux ou trois pouces de terre, pour qu'ils repoussent du jeune bois sur lequel on puisse greffer. A l'égard du pommier de paradis, on ne le coupe qu'à un pied & demi de terre.

Ces diverses Pépinieres veulent être cultivées avec soin. 1°. Au mois de Mai, on ébourgeonnne les sauvageons de poirier ou de pommier qui commencent à pousser, en sorte qu'on ne laisse qu'un bourgeon sur chaque brin. Vers le mois de Juin, on laboure la Pépiniere avec un fer de beche, & dans le milieu du rayon seulement pour ne pas offenser les racines, & puis on couvre la terre de fougere:

vers le mois de Novembre, on doit déchauffer le plant, c'eft-à-dire, y faire autour une efpece de rigole; au mois de Mars fuivant, labourer la Pépiniere, & mêler la fougere avec la terre. 2°. Si elle n'avoit pas bien profité, on y répand du fumier à demi pourri avant de la labourer; 3°. émonder les fauvageons lorfqu'ils commencent à former leur tige, c'eft-à-dire, qu'on doit couper toutes leurs branches, & ne leur laiffer que fept ou huit pouces de haut. Ces divers plants étant ainfi cultivés, on peut les greffer à leur troifieme ou quatrieme année : on leur coupe auffi tous les ans toutes les branches qui font au-deffous du montant pour les entretenir droits, & qu'ils faffent de belles tiges; à fept ou huit ans, on peut les employer pour remplacer quelque place vuide.

On éleve encore les arbres en mannequin comme en pleine terre. *Voyez* Mannequin.

Le terrein de la Pépiniere des arbres fruitiers, ne doit pas être plus fertile que celui du jardin; car s'il l'étoit, les arbres ne réuffiroient jamais quand on les tranfplanteroit; ainfi il faut avoir attention de les planter d'un terrein médiocre dans un meilleur.

Tranfplantation des arbres de la Pépiniere. *Voyez* Arbres.

PEPINS. *Voyez* Pépiniere.

PERCE-OREILLE. Petit infecte long & poli, qui a deux petites cornes à la tête & une queue fourchue : ils font nuifibles aux fleurs des arbres, & particuliérement aux pêchers & abricotiers. Pour les détruire, on n'a qu'à fufpendre aux arbres quelques cornes de bélier, dont l'odeur attire ces infectes; ils entrent dedans, & comme ils n'en peuvent fortir qu'avec peine, on vuide ces cornes tous les jours, & on écrafe les Perce-oreilles.

PERCE-PIERRE, ou Paffe-pierre. Plante qui fert de fourniture en falade, & reffemble fort au thym : on la feme fur couche ou dans un pot plein de terreau; deux mois après, on la replante en bonne expofition : plus on la coupe, plus elle repouffe. Cuite dans le vin, elle eft bonne à ceux qui ont la fievre ou le calcul, car elle brife les pierres dans les reins.

PERCHE. Poiffon d'eau douce, de couleur bigarrée fous le ventre, & ayant tout le refte du corps cendré avec quelques bandes noirâtres. Elle a fur le dos deux arrêtes pointues, dont la piquure eft dangereufe aux poiffons & aux hommes : elle fait du dommage dans les carpieres; elle fe nourrit dans les rivieres, & a le trait d'aileron fort vîte. On les pêche à l'amorce compofée de foie de chevre.

Les Perches font d'un gout délicat & d'un bon fuc : ce poiffon eft fort eftimé.

On en peut faire un ragoût à la fauffe aux moufferons, paffé

au blanc avec de la crême : on en met auſſi en filets & concombres comme les ſoles; on les coupe en filets quand elles ſont écaillées, & qu'elles ont cuit un bouillon.

PERCHE, meſure. La Perche, ſelon la meſure la plus commune, eſt de dix-huit pieds de long, qui font trois toiſes courantes, à ſix pieds chacune : en quelques endroits, elle a vingt pieds; la Perche de vingt-deux pieds, qu'on appelle la meſure du Roi, ſert pour arpenter les bois. Quand on dit qu'une Perche a dix-huit pieds, il faut ſuppoſer que c'eſt en longueur, & qu'elle a autant de largeur, de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera que la Perche aura trois cents vingt-quatre pieds en ſuperficie.

PERDRIX (la) eſpece de gibier-plume fort connu, & fort eſtimé pour la table : on les diſtingue ordinairement en rouges & griſes. Les rouges ſont ainſi nommées, parce qu'elles ont le bec & les pieds rouges; elles ſont les plus belles & les plus groſſes. Les griſes ſont moins groſſes, mais elles paſſent pour avoir le fumet plus fin que les rouges.

Chaſſe des Perdrix. Pour la faire bonne, cinq ou ſix Chaſſeurs ſont néceſſaires avec des chiens dreſſés à cet effet. Un des Chaſſeurs bien monté doit mener la quête, & toujours contre vent : à ſa droite, il doit avoir un piqueur à cheval, & à ſa gauche, un autre, deux autres derriere, tous à des diſtances conſidérables, mais à pouvoir s'entendre, & marchant dans le même ordre & éloignement. Lorſque les Perdrix partent, le Quêteur crie : *Remarque*; les Piqueurs jugent de l'endroit où elles peuvent aller.

L'adreſſe du Quêteur eſt de ſuivre ſans relâche les Perdrix au repartir, & de tâcher de les faire aller contre vent ou contre-mont, pour leur faire perdre leur force; après trois vols, elles ne peuvent manquer de tomber, & on les tue facilement.

Les chiens de taille médiocre ſont les meilleurs pour cette chaſſe : il faut qu'ils chaſſent légérement & haut le nez, ſans s'entreſuivre, ni aller de toute leur force, mais quêter en haie, & être dreſſés de cette maniere, que quand on court à la remiſe, ils ne faſſent pas repartir la Perdrix avant qu'on y arrive.

On peut les chaſſer auſſi avec un reclin qui eſt fait en forme de tambourin, dont on touche le matin ſur quelque colline; les Perdrix ne manquent pas d'y répondre, & on les prend avec un oiſeau de proie, ou avec le fuſil & des chiens, ou avec le tramail qui eſt un filet.

On les prend auſſi au traîneau avec des halliers, colliers ou lacets; à l'appas, au trebuchet, au leurre, avec la tonnelle, à la pochette, &c.

Pour peupler une terre de Perdrix, il faut, 1°. les épargner, elles & leurs petits, depuis la fin de l'Hyver juſqu'en

Juillet; 2°. exterminer les mâles le plus qu'on peut, parce qu'ils portent préjudice aux Perdrix quand ils sont appariés, car ils les empêchent de couver, ou ils cassent leurs œufs; 3°. détruire, le plus qu'on peut, les bêtes carnassieres & les oiseaux de proie; 4°. avoir l'attention de chasser au loin; 5°. dans les mois de Mai & de Juin, & lorsqu'elles sont leurs œufs, chasser dans quelque lieu écarté du manoir, prendre tous les œufs qu'on peut trouver, les donner à couver à une poule, sans mêler une couvée avec l'autre, afin qu'ils éclosent tous dans le même temps : au reste, il ne faut pas que les œufs aient été trouvés auprès de votre maison, dès que vous désirez que les Perdreaux qui en viendront soient privés & ne quittent pas la poule.

Autre maniere de repeupler une terre de Perdrix. Faites construire une voliere de vingt-cinq à trente pieds, avec un plancher chargé de quatre doigts de terre sur laquelle sera la voliere, couverte de chaume ou de tuile bien fermée; laissez-y une fenêtre exposée au soleil du matin; du dessus de la voliere, vous en pouvez faire des poulaillers. Mettez dans cette voliere en divers endroits, quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune hauts d'un pied, & de deux de large : cela fait, garnissez la voliere de Perdrix, ou par des œufs de Perdrix qu'on achete des Paysannes qui vont arracher l'herbe dans les champs, & faites-les couver par des poules communes ou par des Perdreaux que l'on prend au Printemps avec de petits filets appellés halliers.

On a pour cela une femelle de Perdrix, qu'on nomme chanterelle : on la pose au bout d'un fillon de bled, & à dix pas plus avant, on tend le filet dont on vient de parler. Le mâle vient au cri de la chanterelle, & se prend. On peut les prendre encore à l'aide d'un trebuchet, ou tel autre filet, & on les met à mesure dans la voliere; ou bien encore en faisant une tonnelle avec laquelle on prend toutes les compagnies superflues qui sont dans les bois : nourrissez vos Perdrix de froment & d'orge, ayez soin qu'elles aient de l'eau fraîche en divers petits vaisseaux, elles deviendront bientôt grasses. Tenez un compte de la quantité de mâles superflus, & au Printemps laissez aller ceux-ci les uns après les autres, en les portant dans des endroits où l'on sait qu'il n'y en a point.

On distingue les Perdreaux des Perdrix, en ce que les Perdrix ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pates noires : les Perdreaux ont la plume de même, & un peu de blanc au bout.

Pour tuer les Perdrix, on ne les saigne point, il suffit de leur écraser la tête. La chair de la Perdrix jeune & d'un bon fumet, est fort nourrissante, & de bon suc; elle fait un aliment solide, convient à toutes sortes de gens, & sur-

tout aux convalefcents : il ne faut pas la manger fraîchement tuée.

Maniere de manger les Perdrix.

1°. Les Perdreaux fe doivent manger rôtis : on les vuide, on les pique, on les fait cuire de belle couleur. On peut cependant les fervir en entrée, en faifant une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de fel, perfil, ciboule hachés : on cout la fente par laquelle on a introduit la farce ; on leur trouffe les pattes, on les fait refaire dans une cafferole avec un peu de beurre, & on les fait cuire à la broche enveloppés de lard & de papier : étant cuits, on leur fait une fauffe telle qu'on veut, comme à la carpe, aux truffes, &c.

Les Perdrix, & fur-tout les vieilles, peuvent être accommodées de différentes façons : 1°. à la braife, que l'on fait comme celle de la langue de bœuf ; 2°. au jambon : pour cet effet, prenez les foies, pilez-les dans le mortier avec lard rapé, ciboule, perfil hachés, fel, poivre, fines épices, le tout pilé : garniffez vos Perdrix de cette farce, mettez-les à la broche ; coupez du jambon maigre par petites tranches ; garniffez-en le fond d'une petite cafferole, couvrez-la. Lorfqu'il veut s'attacher, mettez-y une pincée de farine, remuez fur le fourneau, mouillez de jus ; laiffez-le mitonner à petit feu, liez-le d'un coulis, qu'il ait de la pointe : vos Perdrix étant cuites, dreffez-les dans un plat, garniffez-les de tranches de jambon, & jettez la fauffe par-deffus.

1°. En filets, c'eft-à-dire, qu'étant cuites à la broche, on les coupe par filets, on les paffe dans une cafferole avec du lard fondu & des champignons, on les mouille de jus de veau, on les fait mitonner à petit feu, on les dégraiffe, & on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

Maniere de faire rôtir les Perdrix.

Étant plumées & vuidées, ficelez-les, faites-les refaire : épluchez-les bien, piquez-les de menu lard, pliez-les d'une feuille de papier, embrochez-les, faites-les cuire à petit feu ; étant prefque cuites, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur.

Terrine de Perdrix au coulis de lentilles. Vuidez & trouffez vos Perdrix, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon, & mettez-les cuire à la braife, c'eft-à-dire, dans une cafferole que vous garniffez de tranches de veau, & d'un peu de jambon, avec oignon, carotte & panais coupés par tranches ; mouillez de bouillon & de jus, lorfque le tout veut s'attacher ; ajoutez-y quelques champignons, ciboule, perfil : quand il a bien mitonné, ôtez les tranches

de veau, & mettez-y à la place un peu de lentilles cuites à part; pilez la carcaſſe d'une Perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôté les blancs, délayez-la dans le coulis de lentilles, & paſſez ce coulis à l'étamine : les Perdrix étant cuites, retirez-les de la caſſerole, faites-les égoutter, & dreſſez-les dans une terrine, & jettez-y deſſus le coulis.

Pâté de Perdrix. Vuidez vos Perdrix, trouſſez-les, gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros jambon, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule, le tout haché : pilez les foies avec du lard rapé, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, farciſſez-en le corps des Perdrix : faites une abaiſſe de pâte, mettez-y deſſus un lit de lard pilé avec l'aſſaiſonnement ci-deſſus, & une feuille de laurier; mettez-y vos Perdrix deſſus, & dans les intervalles, des truffes vertes pelées; aſſaiſonnez par deſſus comme deſſous, ajoutez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais; garniſſez-les de bandes de lard, couvrez-les d'une abaiſſe de la même pâte, faites-les cuire au four l'eſpace de quatre heures; faites un trou au milieu du pâté : étant cuit, tirez-le, bouchez le trou, laiſſez-le refroidir, & ôtez le papier de deſſus.

On fait de la même maniere les pâtés de faiſans, de lapins, de lievres, de becaſſes & dindons.

PERE DE FAMILLE. Soins du Pere de Famille, ou de l'Econome à la campagne. 1°. Il doit ſavoir à quoi chacune de ſes terres eſt propre; & lorſqu'il en a une parfaite connoiſſance, il doit ſemer des bleds dans les terres fortes, planter des vignes dans les lieux ſecs & pierreux; s'il y a des pâturages, il commercera de bœufs & moutons, & même de chevaux. Il mettra dans ſes prairies des plantes aquatiques, pour avoir des chanvres, des lins, des huiles, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, & ſuivant les avantages que la ſituation des lieux pourra lui procurer. Il doit examiner quel profit il y auroit à faire ſur les beſtiaux qu'il donneroit à cheptel : s'il y a des bois, il en pourra faire commerce, & y mettre en glandée des cochons, pour en augmenter le profit; ſavoir quel eſt le plus avantageux pour lui, de faire valoir ſes terres ou de les affermer.

2°. Avant de faire quelque acquiſition, être attentif à ne la faire qu'avec ſûreté & bon titre, prévoir les charges néceſſaires, comme droits Seigneuriaux, cenſives, rentes foncieres, retraits Seigneuriaux & lignagers, droit de centieme & huitieme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief, qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un Roturier qui acquiert un fief noble, &c.

3°. Rapporter toutes ſes vues dans l'adminiſtration de ſon bien, à ſavoir ſe défaire avantageuſement de tout ce

qu'il dépouille, & à multiplier les productions dont il tirera le plus d'argent.

Enfin, à ménager & à varier si bien son fonds, qu'il lui rapporte, autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre. *Voyez* Agriculteur.

PÉRIPNEUMONIE ou PLEURESIE. Maladie appellée communément fluxion de poitrine. C'est une inflammation du poumon avec fievre, mais qui n'attaque point la pleure (c'est la membrane externe du poumon,) & ne cause point de douleur piquante; car si elle s'y jette, elle en cause de très-vives, avec une difficulté de respirer. On l'appelle alors pleuresie : quelquefois ces deux especes de mal se reconnoissent en une seule.

Lorsque les crachats sont sanglants, c'est une Péripneumonie sanguine; la fievre est assez vive, le visage est rouge : lorsqu'ils sont jaunes, elle est bilieuse; la fievre est plus violente : lorsqu'ils sont épais, gluants verdâtres, elle est pituiteuse.

Ces maladies sont causées, ou par un excès de travail, ou pour s'être échauffé à quelque exercice. Elles sont fort dangereuses, si la difficulté de respirer augmente à proportion de la douleur de côté, si les crachats ne sortent qu'en petite quantité, quoique la toux soit vive, si le malade ne peut demeurer couché, ni sur l'un, ni sur l'autre côté. Elles sont mortelles, s'il y a suppression totale des crachats, tension du ventre, & transport au cerveau.

Remede dans la Péripneumonie sanguine. 1°. Faites saigner le malade; & si l'oppression & la douleur sont fort grandes, le saigner une seconde fois huit ou dix heures après. Dans l'intervalle, lui donner des lavements de six en six heures, composés avec du petit lait, & une once de casse mondée. S'il y a douleur vive au côté, on applique des topiques, comme vessie de bœuf remplie d'eau chaude jusqu'au tiers; on frotte le côté malade avec quelque huile ou onguent, on y applique de l'avoine fricassée avec le vinaigre, ou un cataplasme fait avec une demi-douzaine de blancs d'œufs sur des étoupes, ou avec de la mie de pain dans du vinaigre, & on y répand une demi-once de poivre noir. Si la toux est plus forte que la difficulté de respirer, on peut donner le soir une prise de quelque narcotique pour assoupir le malade, mais avec précaution : si le mal augmente, on saigne le malade, & on observe les mêmes remedes le lendemain & jours suivants, tant que le crachement du sang & l'oppression durent. On lui donnera pour boisson une tisane faite avec des racines de grande consoude, de guimauve & de reglisse : on y ajoutera de temps en temps une cuillerée de sirop violat, &, de quatre en quatre heures, des bouillons faits avec la rouelle de veau & une volail-

volaille; & dans les intervalles, un verre d'apozeme ou d'émulſion, & quelques cuillerées de gelée.

Lorſque l'expectoration eſt ſupprimée, on peut uſer du remede ſuivant. Prenez de l'huile d'amandes douces une once & demie; du ſirop violat, du miel de Narbonne, de chaque une demi-once; le jaune d'un œuf frais : mêlez le tout pour prendre à la cuillier, juſqu'à ce que les crachats reviennent : ce looc eſt très-adouciſſant, & légérement déterſif.

Si, malgré les ſaignées, l'embarras du poumon ſubſiſte, on a recours aux vomitifs, tels que le kermes minéral, autrement dit, poudre des Chartreux, mais grain à grain, de demi-heure en demi-heure, & à la fin d'un redoublement : enſuite, on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures; le lendemain les ſudorifiques.

Remede dans la Péripneumonie bilieuſe. 1°. Saigner le malade deux ou trois fois, & en général moins fréquemment & abondamment que dans la ſanguine; & s'il n'y a pas de diminution dans les accidents, on a recours aux vomitifs : que, ſi la foibleſſe étoit trop grande, on emploie les purgatifs, & de douze en douze heures, juſqu'à ce que l'évacuation ſoit forte.

2°. Donner des lavements d'une décoction de feuilles de mauves, guimauve & pariétaire : on y délayera trois onces de miel mercurial.

3°. Une tiſane faite avec la racine de bardane, des feuilles de pervenche, de lierre terreſtre, des capillaires, des raiſins ſecs; 4°. un apozeme de ſix en ſix heures; 5°. appliquer au côté douloureux des cataplaſmes tels que ci-deſſus.

Si, après le quatrieme ou cinquieme jour, la douleur & l'oppreſſion ſubſiſtent, donner des ſudorifiques; & on revient, s'il le faut, aux vomitifs, & aux purgatifs.

Comme dans la Péripneumonie pituiteuſe la fievre n'eſt jamais conſidérable, on doit employer les lavements & les vomitifs, & ne ſaigner que ſobrement, comme ci-deſſus. *Voyez* Abcès. *Voyez* Poumon.

PERSICAIRE DOUCE. Elle vient dans les mêmes lieux que le poivre d'eau, c'eſt-à-dire, les foſſés, les étangs : ſes feuilles ſont plus longues, & d'un verd plus foncé. Cette plante eſt vulnéraire : elle eſt bonne pour arrêter les hémorragies, les pertes de ſang des femmes, le cours de ventre; appliquée autour du front, elle guérit le mal de tête.

PERSICAIRE ÂCRE, ou POIVRE D'EAU. Plante qui croît auprès des eaux dormantes : elle pouſſe des tiges rondes; ſes feuilles reſſemblent à celles du ſaule, ont un goût poivré & brûlant. On s'en ſert extérieurement contre les

plaies, ulceres, tumeurs : cette plante eſt bonne contre le mal hypocondriaque & le ſcorbut.

PERSIL. Plante potagere, dont les feuilles les plus baſſes ſont découpées en façon de ſcie, & les hautes ſont longues & pointues; la racine aſſez groſſe, & la graine menue : cette plante fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. On doit ſemer le perſil après les gelées en terre labourée, & par rayons ſur des planches, quatre rayons à chacune : on couvre de terre les rayons, on ſeme de l'oignon par-deſſus, & on y met un peu de fumier de vieille couche. Le Perſil eſt chaud & deſſicatif : ſes feuilles, appliquées en cataplaſme avec de la mie de pain, guériſſent les dartres, font fondre les tumeurs des mamelles, & tarir le lait des femmes accouchées; elles ſont auſſi vulnéraires, & guériſſent les coupures, les contuſions.

PERVENCHE. Plante qu'on diſtingue en grande & petite. L'une & l'autre croît dans les bois aux lieux humides : elle pouſſe des tiges menues, ou ſarments qui ſerpentent une terre : ſes feuilles reſſemblent à celles du laurier, mais plus petites; ſes fleurs ſont bleues. Cette plante eſt vulnéraire, rafraîchiſſante & aſtringente : on s'en ſert extérieurement pour arrêter les hémorragies; on en uſe en gargariſme dans les affections des amygdales & de la luette : elle eſt bonne aux ulceres du poumon, au crachement de ſang, à la dyſſenterie, aux plaies & aux ulceres.

PESSE. Arbre réſineux aſſez ſemblable au ſapin. Il croît en pointe; il eſt fort haut & fort droit : ſon écorce tire ſur le noir, & plie très-facilement, au lieu que celle du ſapin eſt blanchâtre, & ſe rompt aiſément : la réſine qu'il donne eſt entre le bois & l'écorce. Cet arbre croît dans les montagnes & dans les lieux ombrageux. Lorſqu'on en veut élever, on en ſeme la graine au mois d'Octobre; on la répand, ſans aucune façon, dans un lieu où il y ait des arbres aux environs. Au bout de trois ans, on les releve de terre, & ils reprennent facilement. Le débit du bois de la Peſſe, de même que celui du ſapin, eſt en planches de différents échantillons.

PESTE. Maladie contagieuſe & la plus terrible, par la quantité de perſonnes qu'elle emporte. La Peſte eſt une maladie inflammatoire dont le levain réſide dans l'air : elle eſt accompagnée d'une fievre très-aiguë, & d'éruptions ſur les parties extérieures en forme de bubons, qui ſont l'effet de l'inflammation & de la ſuppuration des glandes, des aiſſelles, des aînes, &c. C'eſt principalement dans ces endroits que ſon venin commence à exercer ſon action, en ulcérant & gangrénant les chairs; ce qui produit ſur la peau des taches rouges, jaunes & noires. Il y a beaucoup d'affinité entre les ſymptomes de la peſte & ceux de la petite

verole : tels que la fievre, les maux de tête, les assoupissements, les agitations involontaires, les rougeurs dans le visage & dans les yeux, les éruptions purulentes vers le second jour. Lorsque la suppuration se fait lentement dans la Peste & la petite verole, on les appelle benignes; mais si elles sont gangréneuses, c'est une marque que le venin est plus abondant; ce qui rend l'une ou l'autre dangereuse & souvent mortelle. Les différences spécifiques de ces deux maladies consistent dans la qualité particuliere de leur venin.

Dans les Pays où la Peste est domestique & épidemique, il est constant, 1°. qu'elle provient de la constitution particuliere de l'air, & que la communication de la Peste se fait par les vents, qui transportent ailleurs les exhalaisons malignes : d'ailleurs, on n'en a vu aucune qui n'eût été préparée par quelque altération considérable de cet élément; comme une sécheresse ou des chaleurs excessives, ou un trop long calme dans l'air : mais cela n'exclut pas les dispositions particulieres des sujets que la Peste peut attaquer, comme sont les corps mal constitués, ou mal sains. Il est du moins certain que l'air lui sert de véhicule. Les fievres malignes ou pourprées ont les mêmes symptomes que la Peste. Rien n'augmente davantage les dangers & les ravages de la Peste, que la frayeur excessive : elle est, de même que pour la petite verole, une disposition prochaine à gagner le venin. En général, il meurt plus de monde par le défaut des soins convenables, que par la violence du mal. Le moyen le plus sûr pour s'en garantir, est de déserter le lieu infecté.

La cause de la Peste vient encore de l'altération du sang & de l'épaississement des humeurs qui le composent : ce qui se dénote par le grand abattement & les tumeurs, ou charbons, qui viennent aux aînes & aux aisselles; les douleurs de tête, les assoupissements, les foiblesses.

Les signes de la Peste sont une grande fievre, le visage enflammé & souvent livide, des maux de cœur, de grandes douleurs de tête, des rêveries. Ainsi, le grand but qu'on doit se proposer pour la guérison de la Peste, c'est de rendre le sang & les liqueurs plus fluides, & faciliter les sécrétions : or, on n'y parvient que par les secours des saignées, des vomitifs, purgatifs, cordiaux, sudorifiques, employés à propos. On doit, aux premieres indications de ce mal, saigner du bras le Malade, ensuite du pied, & lui faire prendre le remede suivant.

Prenez huile d'ambre, huile de térébenthine & huile d'aspic, de chacune partie égale; mettez-les dans une bouteille de verre double sur les cendres chaudes, laissez cuire peu à peu ce mélange pendant trois heures; cette composition sera cuite quand elle aura la couleur de vin clairet :

puis on la laiſſe refroidir, & on la conſerve dans des bouteilles de verre. On en doit donner onze ou douze gouttes dans un verre de vin blanc, & on couvre le malade pour qu'il ſue.

Pour pouſſer le venin au dehors, & fortifier le malade, on doit lui donner de la teinture d'or, d'abord huit gouttes dans ſix cuillerées d'eau de ſcorſonere, & réitérer de deux heures en deux heures jour & nuit : c'eſt un cordial très-efficace pour opérer cet effet.

Autre Remede pour faire pouſſer le venin. Prenez demi-livre de miel de Narbonne, & au défaut de bon miel blanc, & un quarteron de fleur de ſoufre, ou du ſoufre commun en poudre ; mettez-les enſemble, & que le malade en prenne tous les jours à jeun, gros comme une feve.

Autre Remede pour faire ſuer le malade. Prenez trente-cinq bayes de lierre, cueillies mûres en Septembre, mettez-les en poudre, faites-les infuſer pendant cinq heures dans un petit verre de vin blanc, faites avaler cela au malade bien couvert dans ſon lit : quand il aura ſué, changez-le de chemiſe & de draps, & appliquez deſſus le charbon ou bubon, par où le venin ſera ſorti, un emplâtre de diachylon, ou de térébenthine, mêlée avec du miel roſat, de la farine d'orge, un peu d'encens & de mirrhe. En outre, on doit appliquer aux endroits, où il paroît quelques bubons, les huiles d'araignée ou de ſcorpion, ou des crapauds en vie.

Autre Remede. Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin, ou dans de l'eau de chardon benit. Le malade doit ſupporter la ſueur pendant deux heures; enſuite prendre un bon bouillon, & changer de linge. *Ce remede eſt* fort bon dans les fievres pourprées, fauſſes pleuréſies, *péripneumonies*, *&c.*

Autre préſervatif contre la Peſte, appellé vinaigre des quatre voleurs. Prenez de la rue, de la ſauge, de la menthe, du romarin, de l'abſynthe, de la lavande, de chaque une poignée; faites-les infuſer enſemble dans quatre pintes de vinaigre de vin blanc; mettez le tout dans un pot de terre bien couvert, ſur des cendres chaudes, pendant quatre jours; enſuite paſſez la liqueur dans une chauſſe, & mettez-la dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de liege; mêlez dans chaque bouteille d'une pinte un quart d'once de camphre : lavez-vous la bouche, & frottez-vous les reins & les tempes avec cette liqueur; reſpirez-en un peu par les narines, quand vous irez à l'air; portez ſur vous un morceau d'éponge imbibée de la liqueur, pour la flairer en toute occaſion à l'approche d'un lieu infecté.

Remede pour ſe préſerver de la peſte. Avalez le matin

à jeun trois ou quatre cuillerées de votre urine, mêlée avec un peu de jus de rue & d'ache; ou mangez de l'ofeille trempée dans du vinaigre; ou le poids d'une dragme de poudre de crapaud dans un verre de vin; ou portez fur vous de la poudre de crapaud, ou une araignée en vie, enfermée dans quelque vaiffeau commode: (les groffes, noirâtres, marquées de tâches jaunes, font les plus convenables) ou bien, incorporez dans un mortier, par parties égales, du mercure crud, du fublimé corrofif & de l'arfenic; empliffez-en des canons de groffes plumes, que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire, & portez-les entre l'habit & la chemife des deux côtés. *Voyez* Charbons ou Bubons.

PETALES. On appelle ainfi le feuillage des fleurs, pour le diftinguer des feuilles des plantes: elles font d'une infinité de figures & de couleurs différentes.

PEUPLIER & TREMBLE. Arbre qui s'éleve fort haut: fa tige eft droite & unie, fon écorce eft liffe & blanchâtre, & fes feuilles blanches en deffous; fon bois eft blanc & tendre. On en compte de deux fortes, le blanc dont on vient de parler, & le noir. Celui-ci s'appelle Tremble, parce que fes feuilles, qui reffemblent à celles du lierre, tremblent toujours étant attachées à une queue mince. Le Peuplier ne fe plaît que fur le bord des rivieres, & dans les lieux fort humides: il prend fon accroiffement en peu de temps, & il convient fort à ceux qui veulent avoir promptement de l'ombre & des allées. Le Peuplier & le Tremble viennent de boutures: on doit choifir pour cela les branches les plus unies, hautes, longues de trois à quatre pieds; les aiguifer par le bas, & les planter dans quelque terrein humide, mais où il y ait de bonne terre. Tous les quatre ou cinq ans, on en peut couper les branchages, & en faire des fagots.

Le bois de Peuplier eft commun: on le débite en planches de fix pieds de long fur dix pouces de large. On fe fert de ce bois pour faire des talons de fouliers: on en fait auffi le fond des armoires.

PHRÉNÉSIE (la) eft caufée par une fievre violente qui enflamme le cerveau. Elle peut venir, ou d'une abondance de fang, ou d'une bile jaune & brûlée. La premiere n'excite qu'une fimple inflammation; la feconde caufe la furie & la rage, la perte de la raifon & de la mémoire: c'eft la plus à craindre. Dans l'une & dans l'autre on doit faigner plufieurs fois, & même du pied, & employer auffi les purgations avec la manne & le catholicon double. On peut auffi ufer du remede fuivant: prenez deux poignées de mouron, faites-les cuire dans une chopine de vin & autant d'eau, jufqu'à la confomption du tiers. On donne au

malade un bon verre de cette décoction matin & soir; on remplit un sachet de la même plante pour tremper dans la décoction, & on le lui applique autour du front.

Ou bien, on broie six têtes de pavots blancs avec leur graine, & deux pincées de fleurs de Nymphea; on y mêle beaucoup d'eau de laitue, & on en fait un cataplasme, que l'on applique sur le devant de la tête.

On ne doit point contredire un Phrénétique, ni lui faire voir une grande lumiere, ni des couleurs éclatantes, surtout le rouge, ni lui parler beaucoup, afin de le disposer au sommeil.

Les mêmes remedes s'emploient contre ceux qui sont attaqués de la folie avec rage & fureur.

PIE. Oiseau fort connu, qui, de son naturel, est fort sale, & cache tout ce qu'il trouve. La Pie apprend à parler; mais, dans ce cas, il faut la tenir enfermée. Lorsqu'elle est jeune, on la nourrit de fromage mou & de la mie de pain. Le mâle se connoît aux plumes bleues qu'il a sur le croupion.

PIECES D'EAU. *Voyez* Eau.

PIED. Mesure de douze pouces.

PIED FOURCHÉ (le) est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les Villes & Marchés, pour tout le bétail à pied fourchu que l'on y tue.

PIED D'ALOUETTE. Plante dont la tige est haute, & les feuilles ressemblent à celles du fenouil : ses fleurs sont bleues, quelquefois rouges, & rangées en forme d'épi, & assez belles. On cultive cette fleur dans les jardins : on les seme en Automne en pleine terre, ou dans les plate-bandes & au large. Cette plante vient d'elle-même dans les bleds.

PIEDS DES CHEVAUX. Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a un beau Pied.

On doit regarder comme un beau Pied, un Pied qui n'est ni trop gros, ni trop grand, ni trop large, ni trop petit; dont la corne est douce, unie, liante, ferme sans être cassante; dont les quartiers sont parfaitement égaux, dont les talons ne sont ni trop hauts, ni trop bas, mais sont larges & couverts; dont la sole est d'une consistance solide, & laisse, au dessous du Pied, une cavité proportionnée; dont la fourchette n'est, ni trop grasse, ni trop maigre : un Pied enfin qui a la forme d'un ovale tronqué.

Signes auxquels on peut connoître qu'un cheval a les Pieds défectueux. On doit regarder comme des Pieds défectueux, ceux dans lesquels on observera un quartier plus haut que l'autre, & qui seront conséquemment de travers, ou dans lesquels un des quartiers se jettera en dehors ou en dedans; ceux dans lesquels les talons seront bas, ou flexibles, ou sujets à l'encastellure; qui seront encastelés,

qui seront plats, qui auront acquis cette difformité à la suite d'une fourbure, & dans lesquels on entreverra des croissants qui auront un ou deux oignons; qui seront comblés, affectés par des bleimes; qui seront gras, ou foibles; qui auront des soies, des seimes; qui seront trop petits, trop longs en pinces & en talon.

Ces sortes de Pieds demandent toute l'attention du Marêchal; & lorsqu'il entend son métier, il doit corriger ces vices, & y remédier. *Encycl. Voyez* Marêchal.

PIED DE LION. Plante qui croît dans les prés & lieux humides : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve, sont velues & attachées à de longues queues; elles sont au nombre des meilleurs vulnéraires. On les emploie en décoction pour les ulceres du poumon, & extérieurement pour les ulceres & les plaies : elles sont propres pour arrêter le flux immodéré des mois des femmes.

PIED DE PIGEON, ou BEC DE GRUE. Plante qui croît dans les lieux incultes & pierreux : ses feuilles ressemblent à celles de la mauve, ses tiges sont menues & longues, ses fleurs purpurines, d'où naissent certaines têtes avec des becs de grue, attachées à de longues queues rougeâtres. Cette plante est d'un goût salé & piquant. Son suc, avec du sucre, est bon pour la dyssenterie : ses feuilles entrent dans les décoctions, dans les emplâtres & onguents.

PIED DE VEAU & DE MOUTON. *Voyez* Veau & Mouton.

PIED DE VEAU. Plante qui croît aux lieux ombrageux & gras : ses feuilles sont marquées de taches blanches & noires. Sa racine est d'une grande acrimonie; on la fait sécher avant que de s'en servir : elle est incisive & purgative. Son usage, en poudre, est pour l'asthme, l'hydropisie, la mélancolie hypocondriaque. On la donne depuis demi-gros jusqu'à un gros. Elle est bonne pour les hernies, & désopiler les viscères. Le suc de sa résine fraîche est excellent pour les ulceres chancreux, mêlé avec de la rosée de Mai distillée.

PIEGE. Nom général qu'on donne à tout ce qui sert à attraper les oiseaux, ainsi que les bêtes carnacieres & nuisibles. Les plus ordinaires sont les trébuchets, les trappes, les bascules, les traquenards, &c. Il en est parlé plus en détail dans le cours de cet Ouvrage, aux articles de chaque sorte de bête que l'on peut prendre au Piege.

PIERRE pour la construction des bâtiments. Les Pierres les plus dures & les plus grandes doivent être employées dans les grands édifices, & les principales parties des maisons. La plus belle est la Pierre de Liers, qui est très-dure & très-blanche : on s'en sert pour les jambages de cheminées, les âtres, les fours, parce qu'elle ne brûle point au feu,

Celle d'Arcueil eſt dure & compacte : celle de Saint-Leu, qui eſt plus tendre, s'emploie pour les ornements d'Architecture; elle peſe moins quand elle eſt ſeche, & durcit avec le temps, ainſi que les autres. Les Pierres qui ſont nouvellement tirées des carrieres, quand elles ſont impregnées d'eau, & que cette eau s'y eſt glacée dans les froids, ſont ſujettes à ſe fendre & à s'éclater au dégel. Or, pour connoître ſi une Pierre eſt ſpongieuſe, il faut la faire ſecher ſi elle eſt humide, & la plonger long-temps dans l'eau ſi elle eſt ſeche; car ſi elle eſt humide, elle devient plus légere; & ſi elle eſt ſeche, elle devient plus peſante. Il y a des bancs de Pierre qui ne ſont encore formés qu'imparfaitement; le milieu en eſt dur, tandis que les aſſiſes ſont tendres : on ne doit point s'en ſervir dans les endroits humides, car les murs ſe dégraderoient bientôt.

La Pierre de taille ſe vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'eſt-à-dire, quinze pieds de Pierre ou environ : on les emploie pour les fondations des maiſons, & les principales parties. On doit prendre garde que les Carriers n'y laiſſent du *bouzin;* c'eſt une couche de terre mal pétrifiée, qui tombe dès qu'on la met en œuvre. Les Pierres de roche ſont fort bonnes pour la maçonnerie, mais ſur-tout le moilon : les cailloux & menues Pierres peuvent ſervir dans les fondements & murs de ſimple clôture. *Voyez* Mur, Moilon.

Pierre à chaux. Maniere de la faire cuire. Au pied d'une montagne ou d'un côteau, on bâtit un four à chaux avec de la Pierre dure : c'eſt une tour parfaitement ronde, haute de vingt pieds, & qui en a quinze de diametre; on ménage dans le bas une ouverture, que l'on ferme exactement, quand il eſt temps, avec une pierre de la même grandeur. Au niveau de la tour, on diſpoſe une plate-forme, où l'on porte les matieres & le charbon, afin que l'on puiſſe facilement les jetter dans la tour. On caſſe auparavant la pierre en petits morceaux, au plus, de la groſſeur du poing, pour en faciliter la cuiſſon. Tout étant diſpoſé, on fait la premiere couche avec de petits fagots, ſur laquelle on met un lit de charbon, puis un lit de pierre; enſuite du charbon & des pierres, alternativement par lit, juſqu'à ce que la tour ſoit remplie. On met le feu par l'ouverture d'embas, & on la ferme avec la pierre dès qu'il eſt bien allumé. A meſure que le feu ſe communique, les matieres s'affaiſſent, & on a ſoin d'en remettre de nouvelles, juſqu'à ce que la tour ſoit toute en feu. Il faut deux jours & deux nuits pour la premiere cuite : lorſqu'elle eſt faite, on débouche l'ouverture, & on laiſſe couler la chaux juſqu'aux premiers cruaux qui ſe préſentent, & on referme l'ouverture. Au reſte, il ne faut que du mauvais charbon,

PIERRE vulnéraire d'acier. *Voyez* Boule de Mars, Article de Mars.

PIERRE INFERNALE. On appelle ainſi une matiere dure, à laquelle on donne la forme de Pierre, après pluſieurs préparations : elle eſt compoſée de deux onces d'argent de coupelle réduit en limaille, & qu'on a fait diſſoudre dans un matras avec quatre once d'eau-forte, & miſe au feu de ſable. Cette Pierre, en touchant les chairs baveuſes des ulceres, les guérit, & lorſque la gangrene n'eſt pas profonde, elle ſépare les chairs mortes de celles qui ſont ſaines : elle en fait de même pour les écrouelles, ulceres, lorſque l'opération eſt aidée par les remedes généraux; elle ſépare auſſi les bords calleux d'un vieux ulcere, qui empêchent la réunion des chairs : il eſt conſtant que cette Pierre a des propriétés admirables.

PIERRE. (maladie de la) Elle eſt cauſée par le gravier, qui s'étant amaſſé dans les reins, & étant tombé dans la veſſie, s'y arrête, y groſſit, & ſe réunit en un corps dur, plus ou moins gros : c'eſt ainſi que ſe forme ce qu'on appelle la Pierre. Elle cauſe au malade des douleurs plus ou moins vives à la moindre agitation qu'il ſe donne; &, ſelon que la Pierre eſt raboteuſe, il éprouve de fréquentes envies d'uriner, des rétentions d'urine paſſageres : il ne peut ſe tenir debout ſans peine, & il rend des matieres blanches & ſanglantes.

L'on connoît que la Pierre eſt dans les reins, lorſque l'urine ſort peu à peu, trouble & ſablonneuſe, avec quelque ardeur; que ce ſable eſt rouge; que l'on ſent une douleur fixe dans la région des reins, laquelle ſe communique ſouvent aux teſticules.

1°. On doit d'abord faire ſaigner le malade, & lui donner des lavements préparés avec une décoction de racines de guimauve, feuilles de pariétaire, ſemence de lin & fleurs de camomille, y mêlant deux onces d'huile de lin.

2°. Le purger après la ſaignée, avec une dragme de ſéné, ſix grains de ſcammonée, que l'on aura fait bouillir avec une décoction de racine de régliſſe, mêlant le tout avec du jus de pruneaux.

La poudre de cloporte eſt un excellent remede contre la Pierre : on la prépare ainſi. On fait conſommer, dans un four chaud, le vin blanc dans lequel les cloportes trempent, dans un creuſet; ce que l'on fera par trois fois pour les réduire en poudre : on donne enſuite de cette poudre, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme pour chaque priſe, avec un peu de vin blanc dans lequel on aura fait bouillir des baies de genievre concaſſées.

Autre Remede. Mettez douze ou quinze livres de ceriſes aigres, mondées de leurs queues & de leurs noyaux, dans un demi-muid de bon vin blanc, contenant cent quarante pin-

tes mesure de Paris, avec les mêmes noyaux cassés; & bouchez bien le vaisseau : au bout d'un mois ou de cinq semaines, on peut en user.

Ce vin, qui est d'une couleur & d'un goût agréable par sa qualité rafraîchissante & apéritive, tempere les reins, vuide les sablons, les glaires & les petites Pierres; ainsi, il est très-propre pour la gravelle.

PIERRE dans la vessie. Remede pour la faire dissoudre. Prenez deux onces ou une poignée de racines de petite éclaire, lavez-les dans du vin blanc, hachez-les ou écrasez-les, & les mettez infuser dans une pinte de vin blanc, le pot étant bien bouché. Prenez le matin à jeun un verre de cette infusion, & continuez tous les jours selon le besoin.

Autre Remede. Faites infuser, pendant la nuit, deux dragmes de poudre de gousses de feves séchées au four, dans un demi-setier de vin blanc; filtrez ce vin le matin & le buvez. Faites-la même chose trois ou quatre jours, à tous les declins de la lune.

Pour calmer la grande douleur de la Pierre. Coupez deux ou trois oignons par petits morceaux, mettez-les chauffer sur une tuile chaude, appliquez-les sur la région de la vessie : ce remede appaise beaucoup la douleur. *Voyez* Rétention d'urine.

Mais le remede le plus efficace de tous à cette cruelle maladie, est l'opération de la taille, laquelle demande une main habile & expérimentée.

Observations sur la maladie de la Pierre.

L'opération de la Pierre, telle qu'on la pratique, donne tant de frayeur aux hommes par son appareil & les douleurs qu'elle cause, qu'on a fait, depuis peu d'années, diverses tentatives pour trouver un bon dissolvant de la Pierre. L'eau de chaux est le moyen, qui, jusqu'à présent, a mérité l'approbation la plus générale; mais comme de la maniere dont on l'emploie, les effets en sont lents avant qu'elle ait pu parvenir à la vessie par le moyen de la circulation, un savant Médecin Anglois a imaginé un instrument ou soufflet d'une structure particulière, pour injecter ce remede dans la vessie sans causer au malade de la douleur, & il assure l'avoir mis en usage avec succès. Ce soufflet renferme une vessie de mouton qui tient environ six onces de liqueur : il est long de quinze pouces, & large de quatre; tous les tuyaux sont d'étaim. Celui de l'uretre a cinq pouces & demi de long pour un homme de seize ans, & au-delà de quatre pouces & demi pour l'âge de douze ans à seize, & de trois pouces & demi depuis huit jusqu'à douze. Ce Médecin assure avoir fait des expériences qui ont eu un heureux succès. *Journ. écon. Sept.* 1755.

PIGEONS (les) ſont des oiſeaux connus de tout le monde, & qu'on nourrit pour manger.

Il y en a de domeſtiques, de ſuyards, & de ſauvages qu'on appelle ramiers. Les domeſtiques ne s'éloignent point de la maiſon; les ſuyards vont ſe nourrir au loin; les ramiers ſe tiennent dans les bois & perchent ſur les arbres, ce que les autres ne font point : les Pigeons Cauchois ſont de gros Pigeons du pays de Caux en Normandie.

Les meilleurs Pigeons de colombiers ſont les gris tirant ſur le cendré & le noir; ils ont les yeux & les pieds rouges : les privés ſont les plus gros, ont la chair plus délicate; mais ils coûtent à nourrir.

Les Pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour : ils font des petits tous les mois; & ceux-ci, au bout de trois ſemaines, mangent ſeuls. On doit peupler le colombier au mois de Mai : on y met ordirement quarante ou cinquante paires. On les prend ordinairement lorſqu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines; mais il faut avoir le ſoin de les nourrir ſoi-même en leur ouvrant le bec, & cela pendant l'eſpace de quinze jours : on doit les nourrir de millet, de chenevis, de veſce, de ſarraſin, & de temps en temps leur jetter du cumin; le tout juſqu'à ce qu'ils mangent ſeuls : alors on ouvre le colombier, afin qu'ils aillent chercher eux-mêmes leur nourriture; mais quand ils ne trouvent point de nourriture à la campagne, il faut leur en donner, c'eſt-à-dire, depuis Novembre juſqu'à la fin de Février. On doit choiſir un jour pluvieux, afin que le mauvais temps les oblige à ſe retirer de bonne heure.

Pour les accoutumer à revenir au colombier, on doit les bien nourrir dès le commencement; le chenevis, quand on leur en jette, ſert beaucoup à les retenir au colombier : on doit obſerver de ne tirer la premiere année aucun pigeonneau du colombier, qu'il ne ſoit entiérement garni.

Les gens de la campagne mettent en uſage divers moyens pour empêcher les Pigeons de quitter le colombier. Les uns frottent les portes & les fenêtres avec de l'huile d'aſpic & de baume; d'autres font cuire d'abord du millet dans de l'eau, le font ſécher à l'air, enſuite cuire une ſeconde fois avec du miel; ils frottent de cette mixtion les nids du colombier : mais le plus ſûr moyen pour les retenir, c'eſt de les bien nourrir, & tenir le colombier bien net. Ainſi il eſt bon de le nettoyer quatre fois l'année; 1°. au commencement de l'Hyver; 2°. après l'Hyver, & avant que les Pigeons aient commencé leur ponte; 3°. après la premiere volée; 4°. après la ſeconde; enfin, nettoyer les nids toutes les fois qu'on en ôte les pigeonneaux qui y ſont.

Pour préſerver les Pigeons de maladies, il eſt bon d'y brûler

des herbes odoriférantes comme thym, lavande, romarin.
Les Pigeons vivent ordinairement huit ans.

Les Pigeons de voliere sont plus gros & plus féconds que les autres; il y en a de plusieurs especes: les noirs & blancs, ou gris mêlés de blanc, qu'on appelle mondains, ils apportent plus de profit qu'aucuns; ceux qui ont le dos noir, appellés Jacobins; ceux qui ont les yeux bordés de rouge, qu'on appelle Polonois; ceux à queue de paon; ceux qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qu'on appelle pattus, &c.

On doit mettre le même nombre de mâles & de femelles dans une voliere: elle doit être construite de figure quarrée; il doit y avoir des nids de la même dimension, larges d'un pied, ou des paniers d'osiers: on ne met rien dans le fond des nids, mais on met de la paille dans la voliere pour qu'ils les fassent. Il faut que la voliere ait ses jours du côté du Levant ou du Midi, & qu'elle soit claire: on doit faire accoupler à part les Pigeons qu'on y veut mettre, en tenant un mâle & une femelle dans un petit endroit l'espace de quinze jours, & les nourrissant avec de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge, & souvent un peu de chenevis; on doit leur donner la mangeaille dans une trémie d'où le grain tombe peu à peu, à mesure que les Pigeons le mangent: en quarante jours, la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ses petits. Les jeunes Pigeons pondent à six mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année. Les Pigeons de voliere pondent presque tous les mois; mais il faut leur donner de temps en temps un peu de chenevis: on doit nettoyer souvent la voliere & les nids, pour empêcher qu'il ne s'y engendre de la vermine, & changer souvent leur eau, la mettre dans de grands baquets, dont les bords soient élevés. Les Pigeons ne pondent guères plus après quatre ans: on doit s'en défaire alors.

Il faut observer de ne point toucher à la volée du mois de Mars, si on veut en multiplier l'espece.

Le commerce des Pigeons n'est pas peu de chose, parce qu'ils fournissent toute l'année, sur-tout au mois de Mars & Septembre. On en peut avoir depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de l'année; car la premiere volée, est dans le courant du mois de Mars.

Le Pigeon est nourrissant, convient assez à toute sorte de tempéramens, excepté aux mélancoliques: à mesure qu'il avance en âge, il est plus nourrissant, & il resserre un peu; mais lorsqu'il est vieux, sa chair est seche & difficile à digérer. Dans les fievres ardentes & malignes, & dans la léthargie, on applique un Pigeon tout chaud sur la tête du malade pour faciliter la transpiration des humeurs malignes.

Les Pigeons ramiers sont fort timides; ils vivent jusqu'à trente ans; ils viennent par bandes au mois de Septembre

& se perchent sur les arbres. Leur chair est de bon goût, mais un peu seche : pour en faire bonne chasse, on y va la nuit; on fait beaucoup de bruit avec la voix & des tambours, ce qui les épouvante, & à l'aide d'une lanterne sourde, on les tue au fusil : on les prend aussi aux filets.

Différentes manieres d'accommoder les Pigeons.

1°. En ragoût ou entrée ordinaire. Echaudez & vuidez vos Pigeons, troussez les pattes en dedans; faites-les blanchir un moment, retirez-les à l'eau fraîche; épluchez-les, mettez-les dans une casserole avec bouillon & bouquet garni, champignons, culs d'artichauts coupés en quatre, cuits à moitié, sel & poivre; étant cuits, mettez-y un peu de coulis : la sauffe doit être courte.

2°. Au basilic. Fendez un peu par le dos vos Pigeons, après les avoir échaudés, prenez les foies, hachez-les, faites-en une farce avec lard crud, persil, basilic, ciboule, le tout bien assaisonné; farcissez-les de cette farce, faites-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon, un oignon piqué de clous, un peu de verjus & de sel; étant cuits, battez des œufs, roulez vos Pigeons dedans, & en même-temps dans de la mie de pain; puis faites-les frire dans du sain doux jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur : alors tirez-les, & garnissez-les de persil frit.

Compote de Pigeons. Vuidez-les, troussez-leur proprement les pattes dans le corps; faites-les refaire, piquez-les de gros lard, passez-les avec lard fondu; mettez-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, verre de vin blanc & bouillon : faites-y un coulis ou un roux pour lier la sauffe.

A la crapaudine. Troussez les pattes de vos Pigeons en dedans : s'ils sont gros, coupez-les en deux, sinon fendez-les seulement par derriere; applatissez-les sans casser les os; faites-les mariner avec de bonne huile, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché : quand ils ont bien pris l'assaisonnement, panez-les de mie de pain, mettez-les sur le gril, & arrosez-les avec la marinade; faites-les griller à petit feu, & de couleur dorée; faites une sauffe avec un oignon coupé & du verjus, bien pilé, avec sel, gros poivre, & mettez-la bien chaude sous vos Pigeons.

Terrine de Pigeons. Epluchez, vuidez, & troussez vos Pigeons; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, bouquet, oignon piqué de clous, assaisonnez de poivre & de sel, & passez-les sur le fourneau; mouillez-les d'un jus de veau, faites-les mitonner : étant presque cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon; en même-temps faites un ragoût de queues d'écrevisses avec champignons, truffes, mousserons, un peu de lard fondu, sel, poivre &

fines herbes; mouillez le tout d'un jus de veau, & faites-le mitonner à petit feu : lorſque les Pigeons ſont cuits, mettez-les dans ce ragoût, & les liez d'un coulis d'écreviſſes; dreſſez les Pigeons dans une terrine, & jettez le ragoût deſſus.

PIGNONS (les) ſont le fruit du Pin. Ils ſont renfermés dans une poire fort dure & écailleuſe : ce fruit eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande ; on les mange cuits dans l'eau & avec du ſucre : on en tire une huile qui eſt pectorale.

PILOSELE, ou Oreille d'ours. Plante qui croît dans les lieux montagneux : ſes feuilles ont la figure des oreilles de ſouris, & ſont velues; ſes fleurs jaunes. Cette plante a une vertu fort aſtringente : elle eſt propre pour arrêter le flux de ventre, pour la guériſon des plaies; elle entre dans les potions vulnéraires, dans les baumes & les onguents. Elle convient en gagariſme aux ulceres de la bouche.

PILOTIS. Pieux ronds, de bois de chêne, qu'on enfonce dans l'eau à grands coups de maſſe, & ſur leſquels on cloue de groſſes ſolives, pour enſuite conſtruire deſſus l'édifice que l'on veut.

PILULES. Médicament compoſé de pluſieurs drogues réduites en poudre, incorporées enſemble par quelque liquide approprié & réduit en petites boules, qu'on enveloppe avec des feuilles d'or ou d'argent. On ſe ſert de cette forme, afin qu'on puiſſe faire prendre plus facilement pluſieurs remedes qui ſeroient inſupportables au goût.

PILULES ſtomachiques. Pulvériſez enſemble deux dragmes de ſantal citrin, & une once de rhubarbe : mêlez cette poudre avec ſix onces d'extrait d'aloës, & un peu de ſirop de roſes pâles, & on fera une maſſe qu'on gardera pour former des pilules. Elles purgent l'humeur bilieuſes, levent les obſtructions, & fortifient l'eſtomac : la doſe eſt depuis demi-ſcrupule juſqu'à une dragme.

Autres PILULES ſtomachiques, dites *de Tribus*. Pulvériſez une once d'aloës à part, & une once de rhubarbe, & autant de trochiſques d'agaric enſemble : mêlez les poudres, & avec une ſuffiſante quantité de ſirop de roſes, faites une maſſe ſolide pour des Pilules. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

PILULES Impériales, ou de Francfort. Prenez quatre onces d'extrait d'aloës, une once de rhubarbe en poudre, ſuc de roſes, ſuffiſante quantité ; mêlez le tout pour en faire des Pilules : elles ſont le même effet que les précédentes.

PILULES de *Longue vie*. Prenez myrrhe, quatre onces; aloës ſucotrin, trois onces; maſtic, deux onces; & ſafran, une once : mettez infuſer juſqu'à l'entiere diſſolution les trois premieres drogues, chacune à part, dans le meilleur

esprit de vin; & le safran dans de l'eau-de-vie commune : mettez toutes ces dissolutions ensemble dans un grand bassin de terre vernissé, sur de la cendre chaude, jusqu'à ce que le tout devienne en consistance de miel ; alors retirez la matiere, formez-en des Pilules de la grosseur d'un pois. On en avale une avant le souper : on pratique cela une fois le mois; elles sont bonnes particuliérement pour les vieillards : elles rétablissent les corps usés par les débauches, réchauffent la tête & l'estomac, préservent de la peste & du mauvais air.

PILULES pour la toux. Pulvérisez ensemble demi-once d'encens & quatre scrupules de myrrhe, & d'un autre côté, quatre scrupules de safran, après l'avoir fait sécher entre deux papiers ; amollissez ensemble quatre scrupules d'opium, & demi-once de suc de réglisse, en les battant longtemps dans un mortier de bronze, & y ajoutez un peu de sirop de coquelicot ; mêlez-y les poudres, & incorporez le tout ensemble pour faire une masse, dont on fera des Pilules.

PIMPRENELLE. Plante potagere, qui sert de fourniture aux salades. Elle a trois ou quatre tiges, garnies de petites feuilles rondes; elle fleurit en Automne : on la seme au Printemps, à plein champ & dru; on la seme sur terre en planche ou en bordure : elle repousse souvent après être coupée ; on recueille sa graine à la fin de l'Eté. Ses feuilles, mises dans le vin, lui donnent un goût agréable. Cette plante est rafraîchissante, vulnéraire & pulmonique : son usage est dans les affections du poumon, la phthisie, les fievres malignes, la dyssenterie & le flux des hémorrhoïdes.

PIN. Arbre célebre par sa hauteur & sa venue fort droite : ses feuilles sont de petits brins toujours verds. On appelle Pignons le fruit qu'il produit : ils sont renfermés dans une poire fort dure & écailleuse; ils sont petits, oblongs, tendres, & doux au goût. Cet arbre aime les terres légeres & pierreuses, & les Pays montagneux : on les plante en Octobre & en Novembre dans les Pays chauds; en Février & en Mars dans les Pays froids. Pour cet effet, on met en terre, à la profondeur d'un demi-pied, cinq ou six pignons ensemble, les plus gros & les plus mûrs : on les transplante au bout de trois ans. C'est de cet arbre que l'on tire, par des incisions, une gomme dont on fait la térébenthine, la poix de Bourgogne, la poix résine. Lorsque les Pins sont vieux, on leur coupe l'écorce, on leur fait des incisions, & il en coule une liqueur noirâtre qui est le goudron, dont on enduit les vaisseaux.

Le grand débit du sapin est en planches de différents échantillons.

PINCÉE. (la) Sorte de mesure, souvent prescrite dans

les ordonnances des Médecins, & pour les ingrédients solides. C'eſt tout ce qu'on peut prendre des trois premiers doigts, en commençant par le pouce. Les feuilles ſeches & les fleurs ſe preſcrivent par Pincées.

PINCER. Terme employé dans la taille des pêchers, abricotiers & autres : c'eſt rompre avec l'ongle l'extrêmité des gros jets de ces arbres, pour n'y laiſſer que trois ou quatre pouces de long, afin qu'ils en repouſſent trois ou quatre autres de médiocre groſſeur, au lieu d'un trop gros, & que par là on ait plus de branches à fruit.

PINÇON. Petit oiſeau de diverſes couleurs : on connoît le mâle en ce qu'il a la tête bleue & le croupion doré; il chante trois mois de l'année : ſon chant eſt un peu rude. Il fait ſon nid ſur les arbriſſeaux, & ſur les branches les plus baſſes des arbres. Il eſt ſujet à avoir mal aux yeux, & même à devenir aveugle. On doit alors lui donner à boire, pendant quelques jours, du jus de quelques feuilles de poirée, mêlé avec un peu d'eau & de ſucre; lui mettre un petit bâton de figuier pour ſe percher & s'y frotter les yeux; & enſuite de la graine de melon.

PINTE. (la) Sorte de meſure, dont il eſt auſſi queſtion dans la préparation des remedes, & qui s'emploie pour les ingrédients liquides. La Pinte de Paris, & celle d'Orléans, contient deux livres d'eau, ou un peu moins de trente-deux onces.

PINTADES. Poules étrangeres, appellées d'Afrique: elles ſont plus groſſes & plus hautes en cuiſſes que les poules ordinaires. Leur plumage eſt noir & marqueté de petits points blancs : elles ont comme une petite boſſe ſur le dos, & une plume en forme d'aigrette ſur la tête : on fait couver leurs œufs à des poules communes. Dès que les Pintades ſont écloſes, il faut les tenir chaudement, les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet, de navette broyée, & mêlés avec un peu d'eau : la chair des Pintades eſt un fort bon manger.

PIOCHE. Inſtrument d'agriculture : il eſt de fer, large de trois à quatre pouces, & long de ſept à huit, renverſé en forme de crochet à fumier, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds : on s'en ſert pour fouiller les terres.

PIPE d'Anjou. Terme de la meſure ordinaire du vin dans cette Province. La Pipe d'Anjou tient la même meſure que la queue d'Orléans, c'eſt-à-dire, un muid & demi, meſure de Paris, lequel eſt de deux cents quatre-vingt-huit pintes; ce qui fait quatre cents trente-deux pintes. La moitié de la Pipe s'appelle Buſſard ou Buſſe dans le même Pays.

PIPEAU. Petit inſtrument dont on ſe ſert pour contrefaire le cri de certains oiſeaux, & les attirer au piege. C'eſt un petit baton fendu par un bout, & dans la fente on met

une

une feuille de quelque arbre ou plante convenable au cri qu'on veut imiter : ainſi une feuille de laurier, miſe dans un Pipeau, contrefait le cri des vanneaux; celle du poireau imite le cri du roſſignol; celle de chiendent, ou le ruban joint au Pipeau, contrefait la chouette; ainſi des autres.

PIPÉE. Eſpece de chaſſe fort récréative : on ſe ſert pour cela de pipeaux, avec leſquels on contrefait le cri de la chouette, & l'on prend un grand nombre d'oiſeaux. Cette chaſſe ſe doit faire dans les mois de Septembre & d'Octobre. 1°. Les lieux les plus propres pour une Pipée ſont, ou un bois taillis, déja un peu fort, ou un lieu bas, à peu de diſtance d'un vignoble, ou de quelque ruiſſeau ou étang, ou de quelques ronces ou épines blanches.

2°. L'arbre choiſi pour la Pipée doit être, autant qu'il ſe peut, éloigné de tout autre; il doit avoir les branches courtes & droites, n'être point trop haut : les chênes ſont les meilleurs pour cet uſage.

3°. On coupe toutes les branches inutiles, en commençant la coupe par le haut, & on ne laiſſe que celles dont on a beſoin; on les élague de maniere que l'arbre faſſe la forme d'un verre à boire . on y fait des entailles au-deſſus de deux ou trois lignes de profondeur, & de trois en trois pouces de diſtance, pour y faire tenir les gluaux par le gros bout, laiſſé à cet effet.

4°. On doit faire une petite cabane autour du pied de l'arbre pour le Pipeur, & ceux qui veulent avoir le plaiſir de cette chaſſe : on la fait, en bonne partie, des branches qu'on a coupées de l'arbre, & on la couvre de feuilles; elle doit avoir, au moins, cinq pieds de hauteur, & le haut doit être en forme de dôme : on y laiſſe deux ou trois ouvertures; on pratique des avenues ou petites voûtes, au nombre de dix ou douze, qui aboutiſſent toutes à l'arbre, & à la diſtance de trente ou quarante pas : on les nettoie bien; on y place des perches, qu'on fait plier en demi-cercle; on leur fait des entailles pour y placer des gluaux, en les faiſant plier horizontalement.

La Pipée ſe fait le matin, au lever du ſoleil; & le ſoir, vers ſon coucher, & par un temps tranquille & moderé : après qu'on s'eſt renfermé dans la loge, on obſerve un grand ſilence; le Pipeur commence de frouer, ce qu'il fait en ſoufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un petit trou, en levant le côté du milieu aſſez près de la queue, ce qui fait le cri d'un petit oiſeau, qui appelle les autres à ſon ſecours : il y a encore diverſes manieres de frouer. Auſſi-tôt qu'on a froué, pluſieurs oiſeaux, comme des rouge-gorges, viennent ſe prendre : on donne quelques coups de pipeau pour contrefaire la chouette. On fait crier quelqu'un des oiſeaux pris; ce qui en attire d'autres, qu'on

fait crier à leur tour : par exemple, le pinſon attire les grives; les merles, les geais; les geais attirent les corbeaux & les pies : à meſure qu'ils ſont pris, on les tue, ou on les met dans un ſac, pour faire crier ceux, qui, par leur cri, peuvent attirer les autres. C'eſt au lever du ſoleil, & à ſon coucher, qu'on peut prendre des oiſeaux bons à manger, comme les petites grives, les merles, les rouge-gorges, les meſenges, moineaux, fauvettes, roitelets, & autres, qui ſont fort bons rôtis ou fricaſſés.

C'eſt à la brune qu'on prend les hiboux, les chouettes, en contrefaiſant la fouris. On prend encore, au lever du ſoleil, ou à ſon coucher, des éperviers, des tiercelets, des émérillons, des buſes. En ramaſſant les oiſeaux de proie, il faut ſe donner de garde de leurs ſerres; le plus court eſt de les aſſommer : les pies, les geais & les merles ſont les plus difficiles à attraper lorſqu'ils ſont tombés à terre. Il y a des oiſeaux qu'on ne prend point au pipeau : tels ſont les ramiers, les tourterelles, ſanſonnets, linotes, chardonnerets; & il faut ajouter encore les oiſeaux qui ne perchent point, comme perdrix, cailles, becaſſes.

PIQUETTE, ou demi-vin, petite boiſſon, deſtinée pour les valets. C'eſt de l'eau paſſée ſur le marc de raiſin, & qui eſt plus ou moins bonne, ſelon qu'on mêle, plus ou moins de vin. Pour la bien faire, on jette la quantité d'eau qu'on juge néceſſaire dans la cuve, auſſi-tôt que le vin en eſt dehors : cette eau tombant ainſi ſur le marc, on l'y laiſſe quelque temps, pour qu'elle ſoit impregnée des eſprits vineux, & juſqu'à ce que la fermentation du vin qui reſte, ſoit aſſez faite avec l'eau pour lui communiquer de ſa couleur; puis on tire tout le moût de cette cuve, dont on remplit une autre cuve : on ôte le marc de celle où il eſt, on le porte ſous le preſſoir, & on en exprime la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains : on porte le vin preſſuré dans la cuve où l'on a jetté le moût; & le tout mêlé, on le verſe dans des tonneaux.

PIQUURE & morſure de Vipere. Cette Piquure eſt mortelle, ſi on n'y apporte du remede. Pilez du bouillon blanc, & appliquez ſur la morſure; ou de la rue pilée avec l'oignon, ou un ail pilé, & en mangez en même-temps : on approche un fer rouge, le plus près qu'on peut de la plaie. Ces divers remedes extérieurs doivent être appliqués ſur le champ.

La perſonne mordue ou piquée, doit avaler du ſel volatil de vipere; ou au défaut, de celui d'urine, ou une priſe de vieille thériaque.

PIQUURE de ſcorpion. Remede. Appliquez deſſus de l'huile de l'infuſion de ſcorpion, ou écraſez le ſcorpion ſur la piquure, ſi vous le pouvez. Comme le venin de ſcorpion

cause un grand froid, avalez auſſi-tôt de la thériaque délayée dans un verre de bon vin.

PIQUURE d'araignée, mouche à miel, &c. Frottez l'endroit avec du jus de joubarbe, ou de la bouze de vache, ou d'une feuille de ſauge verte, nouvellement cueillie; ou lavez la plaie de vinaigre chaud, & appliquez deſſus de l'ail, ou de l'oignon pilé. La thériaque, appliquée en dehors, & priſe en dedans, eſt fort bonne. Si on eſt piqué d'une mouche à miel, arrachez auſſi-tôt l'aiguillon, preſſez la plaie, & faites-en ſortir une petite eau rouſſe, & appliquez-y un peu de terre graſſe, détrempée avec un peu de ſalive.

Si c'eſt un venin de crapaud, lavez l'endroit avec de l'urine, & avalez une priſe de ſel volatil de crapaud.

PISSENLIT. Plante fort connue, qui croît dans les prés: on en mange en ſalade au Printemps. C'eſt une plante hépatique, c'eſt-à-dire, qui a la vertu de rétablir le vice de la maſſe du ſang: on en boit en forme d'infuſion, d'expreſſion, ou de décoction, dans les fievres, tant nouvelles qu'invétérées.

PISTACHIER. Arbre dont les feuilles tirent ſur le jaune, & qui produit ſon fruit à l'extrémité des branches, en façon de grappe de raiſin. Ce fruit, qu'on appelle piſtache, reſſemble aſſez à une noiſette, & il eſt doux au goût. On le multiplie de rejettons enracinés, qu'on plante au mois d'Avril.

PISTE. C'eſt le nom qu'on donne à la forme du pied d'une bête, imprimé à terre, & qui fait connoître qu'elle a paſſé par-là. On ſe ſert de ce terme pour le loup & le renard, & de celui de *voie* pour le cerf, le lievre & les autres bêtes fauves.

PISTIL des fleurs. C'eſt la partie de la fleur qui renferme la graine. Le Piſtil eſt placé dans le centre des étamines. *Voyez* Fleurs.

PITUITE (la) eſt une humeur froide: c'eſt une des quatre humeurs qui dominent dans le ſang.

Remede contre la Pituite. Pilez des tendons de coulevrée; & de ce ſuc, prenez environ une ou deux dragmes: mêlez-y un peu de miel avec de l'écorce d'orange pour l'épaiſſir, & vous en prendrez un peu le matin à jeun.

PIVOINE. Plante bulbeuſe, qui eſt de deux eſpeces; on les cultive dans les jardins: le mâle a les feuilles larges comme celles du noyer, & de couleur blanche; la femelle a des feuilles découpées, & des fleurs grandes comme une roſe, dans leſquelles il y a des graines rouges.

La Pivoine mâle, c'eſt-à-dire, ſa racine & ſa ſemence ſont uſitées dans les remedes: elle eſt chaude, aſtringente, céphalique, & bonne contre l'épilepſie, le vertige, la convulſion. La doſe de la racine & de la ſemence, eſt depuis un gros juſqu'à deux, en poudre.

Pivoine (la) eſt un oiſeau qui a un plumage fort beau : il apprend facilement.

PIVOT des plantes : c'eſt la principale racine que la plupart des arbres pouſſent en terre, perpendiculairement à leur tige.

PLAINES (*les*) conſidérées rélativement aux productions qu'on en peut tirer, lorſqu'un Domaine y eſt ſitué, ſont ordinairement fertiles en grains : on y peut pratiquer de belles avenues d'arbres, & on y trouve la commodité de la chaſſe ; mais c'eſt un inconvénient quand on n'y a pas d'autre reſſource que le grain, puiſque s'il manque, ou s'il eſt à bas prix, tout manque.

PLAINTE. On appelle ainſi une déclaration qu'on fait devant le Juge, ou devant un Commiſſaire, de quelque tort ou affront qu'on nous a fait, afin d'en faire informer, & d'en pourſuivre la réparation civile par les voies de droit. Les procès criminels commencent par une Plainte; au lieu que les procès civils commencent par un Exploit de demande.

PLANCHES (les) proviennent du bois qui a été ſcié : elles doivent avoir un pied de large pour être débitées; elles ſervent pour la menuiſerie. Les Planches ordinaires ont trois pieds & demi ou quatre de longueur, & un pouce d'épaiſſeur.

Planches, terme de Jardinage. Ce ſont des eſpaces de quatre pieds de large, avec un ſentier d'un pied entre deux, qui compoſent les quarrés d'un jardin potager. Les Planches en ados ſont celles qui ſont fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaiſſant en pente : cette pente doit être vers le Midi. On les fait ainſi lorſque la terre eſt trop humide, & expoſée aux vents froids. C'eſt ſur ces planches, bien fumées & bien labourées, qu'on ſeme ou qu'on plante toutes les plantes potageres.

PLANE. Arbre de futaie. Il vient fort haut, & produit, par ſon grand bois, un grand ombrage : ſa feuille eſt large & épaiſſe ; ſon bois blanchâtre & dur; ſa fleur tire ſur le jaune, & produit un grand rond, dont on fait de l'huile. Il ne vient guères que dans les climats chauds.

PLANTAIN. Plante commune. Il y a le grand, dont les feuilles ſont larges, luiſantes, marquées chacune de ſept nerfs : le moyen, dont les feuilles ſont couvertes d'un poil blanc & mou; & le long, qui les a plus longues, étroites & pointues.

La premiere eſpece eſt la plus en uſage : cette plante eſt rafraîchiſſante, hépatique & vulnéraire. On ſe ſert de ſa ſemence pour toutes ſortes de flux immodérés, les vomiſſements, les pertes de ſang des femmes. La décoction de Plantain conſolide les plaies & mondifie les ulceres; il entre dans les gargariſmes.

PLANTATION, ou l'action de planter. Obſervation ſur la Plantation des arbres. Avant de les planter, il faut conſulter quelles ſont les eſpeces d'arbres qui ſe plaiſent dans le Pays, ſans quoi on fera beaucoup de dépenſes ſans profit. Tout eſt utile lorſqu'il ſe plaît dans le terrein. Le chêne, par exemple, qu'on deſtine pour bois à brûler, n'eſt pas bon dans un fonds gras & humide, au lieu que les bois blancs, dans un pareil terrein, rendront un tiers de plus.

La meilleure maniere de ſemer du bois, quelque eſpece de plant que ce ſoit, c'eſt de labourer la terre comme on fait pour le bled, même de la fumer, s'il eſt poſſible. Lorſqu'on eſt au dernier labour, on releve le terrein, le plus qu'on peut, en ſillons, de deux pieds & demi ou trois pieds de large, on plante les graines comme des haricots, dans la raie du ſillon, ſi on ne craint pas le ſéjour des eaux; & dans l'ados du ſillon, ſi le ſéjour des eaux eſt à craindre: après cela, il ne s'agit que de bien ſarcler & regarnir. Si on ajoute, à cette premiere dépenſe, deux légers labours chaque année, juſqu'au récepage, qui ſe fait au bout de quatre à cinq ans, on eſt certain d'avoir une coupe utile avant quinze années de plantation.

Il faut obſerver que, ſi on plante en côtes, il faut ſillonner en travers, cela conſerve la fraîcheur & les terres; au lieu que ſi on ſillonnoit de haut en bas, les pluies feroient des ravins: il faut adoſſer le plant au ſillon oppoſé, pour qu'il ſoit à l'abri du grand ſoleil. On peut planter en plant, de même qu'en graine, & c'eſt la voie la plus courte; mais dans les bonnes terres il faut de très-gros plants, parce que les herbes qui y abondent, étouffent le germe du petit plant.

On peut planter en foſſés, en éloignant ces foſſés de douze ou quinze pieds; alors on plante en forme de haie fort droite, & on met de toute eſpece de bois, afin de faire aligner le chêne qui s'y trouve mêlé: à quarante ans ces haies rendent autant de profit qu'un bois plein, pourvu qu'on laboure les foſſés les premieres années.

A l'égard des arbres fruitiers, on doit les planter ſur les bords des chemins, & dans des champs, où ils ſoient fumés & labourés, & mettre de grands eſpaces entre les uns & les autres, afin que l'ombre de l'un ne nuiſe pas à ſon voiſin. *Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres.*

Principes ſur la Tranſplantation des Plantes, ſoit arbres ou arbuſtes.

De toutes ſortes de Plantes qu'on leve des bois, ou d'une pépiniere pour les tranſplanter, il faut en retrancher toutes les feuilles jaunes, moiſies, pourries ou ſéchées, qui pourroient ſe trouver au pied. En les plantant, on ne

doit point couper les racines, ni les montants, comme font la plupart des Jardiniers, qui croient devoir les mutiler ainſi : c'eſt une mauvaiſe routine ; car dans toutes ſortes de plantes, les racines ſont les ſeuls inſtruments de la nutrition & de l'accroiſſement. Sans les racines des plantes qui repouſſent de bouture, il ne peut entrer dans le tronc & les autres parties, aucune portion des ſucs de la terre, ni des influences de l'air, qui ſervent de nourriture à la Plante. La ſouſtraction d'une partie des racines eſt donc un obſtacle à la végétation ; & le peu qu'on en laiſſe ordinairement, ne ſert, tout au plus, qu'à les empêcher de mourir tout-à-fait. En ſupprimant les racines, on ôte à la plante ſon néceſſaire, & elle ne fait que des progrès lents & inſenſibles : ainſi il vaut mieux lui laiſſer ſes racines, que de l'obliger à en produire d'autres. C'eſt en vain que les Jardiniers allèguent le deſſéchement qui arrive à une plante levée de terre juſqu'à ce qu'on la replante ; car dès qu'on n'a pas laiſſé les racines trop long-temps au grand air, ce deſſéchement n'eſt que ſuperficiel ; il leur reſte toujours un humide radical, témoin les arbres fruitiers envoyés au loin : ces racines, quoique ſeches au dehors, ont un principe de vie qui reprend bientôt ſon activité ; on n'a pour cela qu'à mettre dans l'eau toute plante qui a ſouffert quelque-temps hors de terre, l'y laiſſer tremper vingt-quatre heures, on la verra renaître, pour ainſi dire, à vue d'œil. On n'a qu'à planter enſuite ſelon les regles, & elle réuſſira infailliblement.

Voilà, dit Mr. l'Abbé *Roger*, qui nous a fourni ces Obſervations dans ſon *Traité de la Culture des Fraiſiers*, ce que nul Jardinier n'a pu comprendre juſqu'ici, ni même Mr. de la *Quintinie* tout le premier.

PLANTES. Toute Plante eſt un corps organiſé & vivant, qui tient un milieu entre l'animal & le minéral : il eſt produit par les principes de la terre, ſavoir ; la ſeve, qui eſt l'élixir des ſucs de la terre, l'eau, le ſel, la chaleur ; & c'eſt à la faveur de ces différents principes, que la Plante croît & ſe nourrit.

Il y a trois choſes principales à obſerver dans toute Plante : 1°. la graine ; car la Plante, dans ſon origine, eſt toute entiere dans la graine ; & cette graine eſt d'une fécondité inépuiſable, & qui ravit d'admiration. 2°. La racine, qui eſt la partie inférieure de la plante ; elle ſe diviſe en pluſieurs petits filaments, & elle eſt compoſée d'une peau, d'une ſeconde enveloppe, qu'on appelle parenchyme, d'un corps ligneux, qui eſt d'un tiſſu plus ſerré que l'écorce, des entrelacements ou inſertions, qui ſervent à perfectionner le ſuc nourricier ; enfin de la moëlle, ſubſtance molle qui eſt dans le centre de la Plante. 3°. La tige ou tronc : on l'appelle ainſi dans les arbres & arbriſſeaux, & tuyaux dans les

bleds, & autres productions auxquelles on donne le nom de Plantes. Elle a les mêmes parties que la racine ; & ces parties servent à la même destination : à l'égard de l'écorce, elle tire sa nourriture du tronc même, avec lequel elle communique par une infinité de petites fibres. Toutes les Plantes portent des fruits ou des semences.

C'est la terre, qui, réduite en parcelles très-fines, est la principale nourriture des Plantes ; car une trop grande quantité de sel rend les terres stériles, le trop d'eau noie les Plantes & les pourrit, & trop d'air & de chaleur les desseche, au lieu qu'une trop grande abondance de terre ne les endommage jamais, pourvu qu'elles jouissent de l'humidité des rosées & de la chaleur du soleil. Ainsi la bonne terre est propre à nourrir toutes sortes de Plantes, pourvu qu'elles aient la quantité d'eau & de chaleur qui leur convient : néanmoins, il y a de l'avantage à semer successivement différentes Plantes dans une même terre ; car toutes les Plantes ne tirent pas de la terre une aussi grande quantité de nourriture, puisqu'il y a des terres maigres & légeres qui produisent du seigle & du sarrasin, & qui ne peuvent pas produire du froment, ni même de l'avoine : ainsi il est à propos de mettre de l'avoine après le froment, parce que ce dernier se seme peu de temps après la moisson, & qu'il faut avoir le temps de labourer au moins trois fois la terre, si l'on veut avoir une bonne récolte, au lieu que pour l'avoine & l'orge, comme ils ne se sement qu'au Printemps, on a le loisir de leur donner les façons qui leur sont nécessaires. *Voyez* Terres.

Les Plantes ne se nourrissent que des sucs convenables à chaque espece, parce que les pores de la Plante ne donnent entrée qu'aux sucs convenables, c'est-à-dire, qui sont figurés comme eux.

Il y a des Plantes qui sont faites pour croître à côté les unes des autres, pendant qu'il y en a d'autres qui ne viennent point à bien si elles se touchent. Voilà pourquoi on évite de mettre ensemble, celles qui se nourrissent d'un même suc, & celles qui sont voraces : ainsi on ne doit pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités, mais mettre les chaudes avec les froides ; ainsi des autres.

Ce qu'on appelle ordinairement du nom de Plante, ce sont les Plantes potageres, & les Plantes médicinales.

Préparation pour la multiplication des Plantes.

Mettez dans un cuvier exposé au Midi, un boisseau de crottin de cheval, autant de fiente de bœuf ; un demi boisseau de fumier de pigeon, autant de crottin de mouton, & autant de cendres ; ajoutez-y six pintes de mauvais vin de baissiere, & deux livres pesant de salpêtre, & remplissez le cuvier d'eau commune. Toutes les fois que l'on tire de cette

liqueur pour en arroser les Plantes, on a l'attention de remettre de nouvelle eau dans le cuvier : on peut même affoiblir cette liqueur avec deux parties d'eau sur une de la liqueur, de peur qu'elle ne fût trop forte, sur-tout dans le commencement.

PLANTES MÉDICINALES. Les Plantes, soit potageres, soit celles qui croissent dans les champs, sont d'un grand usage pour les remedes : les unes & les autres ont des vertus différentes.

Les Plantes cordiales sont, l'ail, l'agripaume, l'alleluya, &c. Les Plantes anti-scorbutiques sont, le cochléaria, la racine de patience sauvage, la racine & les feuilles du trefle d'eau, le beccabunga, la capucine, le cresson, la patience d'eau, le raifort sauvage, la roquette, la cannelle : & les céphaliques & aromatiques sont, le basilic, la lavande, le laurier, le thym, le romarin, la marjolaine, la sariette, la sauge, le serpolet.

Les sudorifiques sont, l'angélique, le buis, le chardon benit, le genievre, la scabieuse, le scorsonere, la salsepareille, la squine, &c.

Les febriguges sont, l'argentine, la gentiane, la germandrée, le plantain, le quinquina, &c. Les hépatiques, ou qui guérissent les maladies du foie & de la rate sont, l'aigremoine, le cerfeuil, la centaurée, le fumeterre, le houblon, le polypode, la scolopendre, &c.

Les purgatives, ou qui évacuent les humeurs, sont, l'agaric, le concombre sauvage, la coulevrée, l'ellébore, le garou, l'iris, le lin sauvage, le noirprun, le prunellier, la rose pâle, le safran bâtard, le sureau. Parmi les Plantes purgatives étrangeres, on compte, l'aloès, la casse, la coloquinte, l'hermodacte, l'ipécacuanha, la manne, la rhubarbe, la scammonée, le séné, le tamarin.

Les stomachiques, qui rétablissent les fonctions de l'estomac sont, l'absynthe, l'auronne, le baume, l'estragon, l'eupatoire, &c.

Les apéritives, qui levent les obstructions, & qui dégagent le sang des humeurs visqueuses qui arrêtent son mouvement, & évacuent les humeurs, sont, l'ache, l'arrête-bœuf, l'artichaut, l'asperge, le fenouil, le fraisier, le frêne, la garence, l'oignon, l'oseille, la passe-pierre, la patience, le persil, le pissenlit, le sureau, le raifort, le tamaris, la turquette, la parcira-brava, le thé.

Les béchiques, qui appaisent la toux & facilitent l'expectoration sont, la bourrache, la buglose, le capillaire, le chou rouge, le coquelicot, le lierre terrestre, le navet, le pas d'âne, le pommier, la réglisse.

Les émollientes, qui adoucissent l'âcreté du sang dans les fievres & dans les dispositions inflammatoires, sont, l'arro-

che, le bouillon-blanc, la guimauve, le lin, le linaire, la mauve, la pariétaire, la poirée, le ſeneçon.

Les rafraîchiſſantes ſont, la citrouille, le concombre, l'endive, la framboiſe, la groſeille, la joubarbe, la laitue, la mâche, le melon, le meurier, le nénuphar, le pourpier, le riz.

Les réſolutives, qui diviſent les humeurs épaiſſies, ſont, l'avoine, le bled, les feves, les lentilles, l'orge, le ſeigle, le ſcrophulaire. Les farines de toutes les Plantes ſont réſolutives.

Les vulnéraires, qui guériſſent les plaies, ſoit externes ou internes, ſont, la biſtorte, la brunelle, la grande-conſoude, le cyprès, le mille-feuille, l'orme, l'ortie, la patience rouge, perce-feuille, perveuche, pied de lion, piloſele, plantain, pirole, quinte-feuille, renouée, roſe de provins, ſanicle, &c.

Les hyſtériques, qui rétabliſſent les évacuations naturelles aux femmes, ſont, l'ariſtoloche, l'armoiſe, glayeul, marrube, matricaire, meliſſe, rue, ſafran, ſouci, valeriane, &c.

Plantes potageres. Comme elles ſont en très-grand nombre, on peut les réduire à quatre ou cinq claſſes : 1°. les racines, telles que ſont les carottes, panais, navets, raves, bette-raves, ſalſifis; 2°. les verdures; telles ſont les choux, la poirée, la bourrache, les épinars, l'oſeille; 3°. les ſalades, comme les laitues, la chicorée, le céleri, les mâches, les reponſes, le pourpier, le cerfeuil, l'eſtragon, la pinprenelle, la capucine; 4°. les légumes, pois, feves, haricots, lentilles; 5°. les fruits de terre; tels ſont les melons, les concombres, citrouilles, potirons, artichauts, aſperges, cardes & cardons : on doit ajouter à cela, les Plantes fortes, comme oignons, ciboule, échalotte, rocambole, poireaux; & les odoriférantes, comme le baume, la lavande, la ſauge, le thym, violettes, qu'on met en bordures. De toutes ces Plantes, on en laiſſe la plus grande partie dans la place où on les plante : mais celles qu'il faut tranſplanter ſont, les cardes, poirées, le céleri, les chicorées blanches, les laitues, le melon, les concombres, les potirons : on doit planter, en leur ſaiſon, chacune de ces Plantes potageres. On plante les oignons, les feves, poireaux, choux, chicorées, & autres Plantes qui ont peu de racine, le tout en faiſant un trou en terre avec un plantoir : on ſeme les autres Plantes, & cela, ou à plein champ comme le bled, ou à rayon, c'eſt-à-dire, en traçant avec un bâton des rayons ſur les planches; on met enſuite un bon pouce du terreau ſur chaque planche, & on l'arroſe tant qu'il fait chaud : au reſte, on ne doit jamais ſemer ou planter, deux années de ſuite, une même Plante dans un même terrein.

Un potager bien entretenu, doit fournir, en chaque saison, certaines Plantes : ainsi au Printemps, on doit y trouver des raves, de petites salades sur couche ; vers la Pentecôte, toutes sortes de racines, des laitues pommées de plusieurs especes, toutes sortes de salades, des asperges, les premiers pois verds ; en Automne, de la chicorée blanche, laitues royales & de Genes, concombres, melons, carottes, panais, betteraves, choux-fleurs, &c. en Hyver, des laitues plantées sur couche en Automne, & mises sous cloche.

Les terres seches & sablonneuses, ainsi que les pieds des murs du Midi & du Levant, sont bonnes pour les choses hâtives, & les nouveautés du Printemps : les lieux les plus secs, lorsqu'on est réduit à en avoir, sont bons pour les chicorées, laitues, choux d'Hyver, ail, échalotte, cerfeuil ; les terres grasses, fortes & humides sont bonnes pour les légumes, qui y sont plus grosses & mieux nourries ; les tempérées, entre le sec & l'humide, pour les asperges, le céleri, cardons, fraises ; les fonds humides & gras, qu'on doit auparavant dessécher & ameublir, autant qu'il est possible, sont excellents pour toutes sortes de productions ; mais on y doit tenir les Plantes plus éloignées que dans les lieux secs.

Durée des principales Plantes potageres.

Les asperges durent dix à douze ans.

Les artichauts, quatre à cinq ans.

Les framboisiers, huit à dix ans.

Les fraisiers, trois ans.

La poirée, un an.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, chervis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouille, bourrache, potirons, panais, poireaux, environ neuf mois, c'est-à-dire, depuis le Printemps qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'Automne. Les oignons, l'ail, échalotte, concombres, melons, navets, durent le Printemps & l'Eté : les pois hâtifs sont en place six à sept mois ; les autres pois, quatre à cinq : il en est de même des feves ordinaires & haricots.

Les raves, pourpier, cerfeuil, cinq ou six semaines ; ainsi on en doit semer tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, & toutes sortes de laitues, occupent leur place deux mois.

Les mâches & les épinars, occupent la place de toutes les plantes qui ne passent pas l'Été ; ainsi elles sont en place l'Automne & l'Hyver : les couches à champignon ne donnent du fruit qu'au bout de six mois, & laissent la place libre au bout de ce terme.

PLANTOIR, instrument de jardinage. C'est un morceau de bois rond & pointu par le bout, avec lequel on fait des

trous en terre pour planter les poireaux, choux, laitues, chicorées & autres Plantes potageres qui ont peu de racines.

PLANTS. Tout Propriétaire économe ne doit rien négliger pour augmenter la quantité de ses plants; ainsi outre les plants de décoration qu'on fait dans une terre, il doit mettre à profit les plus petits coins, & pour cela, il doit avoir des pépinieres de toutes les especes. Un arpent de terre que le Jardinier plantera en pépinieres, qu'il cultivera, & qu'il formera avec du terreau, ne jettera pas dans une dépense sensible, & suffira pour un grand domaine : un Propriétaire est fort aise de trouver dans sa terre de vieux ormes, des chênes en liziere, des aunes, des peupliers, &c. Il les coupe, cela lui fait un petit casuel : il pourroit même, de l'argent qu'il en retire, sacrifier quelque chose, afin d'en replanter d'autres. Qu'il en plante seulement six petits pour un gros qu'il abat, la dépense ne seroit pas grande, & se retrouveroit. Cinquante arbres plantés tous les ans, ou ménagés dans les haies & terreins vagues, font en vingt ans mille pieds d'arbres de plus sur une terre; &, au bout de cinquante ans, on en peut couper cinquante tous les ans. Il n'y a point de terre un peu étendue, où il ne se trouve quelque ravine, ou quelque ruisseau, voilà des bords à garnir; on peut obliger chaque Fermier de planter tous les ans, soit fruitiers, soit de toute espece d'arbres stériles, à raison de l'étendue de son exploitation : on lui indique le ravin, la haie ou le champ propre à planter; on l'oblige de replanter les arbres qui périssent; on lui donne en compte ceux qui seront sur sa ferme, & on en fait le recensement chaque année; mais, pour cela, on énonce dans le bail toutes les pieces de terre qu'il exploite : on laisse au Fermier les émondes des arbres qui peuvent s'élaguer; mais il faut veiller à ce qu'il élague tous les quatre ans au plus tard, sans quoi toute la nourriture iroit aux branches. *Essai sur l'Administration des Terres.*

PLANTS CHAMPÊTRES. *Voyez* Pépiniere.

PLANTS D'ORNEMENT. *Voyez* Berceaux, Palissades.

PLANTS ENRACINÉS. On appelle en général de ce nom, toute espece de plant qui a des racines, soit qu'il provienne d'éclats de souche ou de semence : on prend toujours les plants en racines, aux pieds des coignassiers, ou des pommiers de paradis; on les enleve de la même maniere que les sauvageons que l'on veut planter, & on doit les placer dans un terrein où ils puissent passer plusieurs années, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés pour être greffés.

PLÂTRE, pierre fossile de couleur grisâtre, & d'un grand usage dans les bâtiments. On emploie ordinairement le Plâtre calciné au four, mis en poudre avec une batte, &

délayé avec la chaux : il ſert à lier les pierres, enduire les murs, les plafonds & les cheminées. La cuiſſon en eſt bien faite, quand il a une certaine graiſſe qui le cole aux doigts; le meilleur eſt celui qui eſt employé au ſortir du four : on ne doit pas le garder dans des lieux humides ni trop âérés, car il perd ſa force; on ne doit pas l'employer pendant qu'il gele. Le Plâtre, mis dans l'eau, fait priſe ſur le champ; ainſi on ne peut le gâcher qu'une fois, & on ne le doit faire qu'à meſure qu'on le veut employer : le Plâtre n'eſt excellent que pour les plafonds, & les enduits ou murs qui ſont à couvert de la pluie & de l'humidité. Dans les endroits où il eſt fort commun, comme à Paris, on l'emploie indifféremment par tout, mais c'eſt une fauſſe économie; car il eſt conſtant qu'il ne vaut rien pour faire le mortier de gros murs, ſur-tout ceux des fondements, parce qu'étant mis entre des pierres poſées les unes ſur les autres, dont les plus élevées comprimant avec tout le poids des groſſes ſolives celles de deſſous, les obligent de ſe rapprocher, il ſe pulvériſe dans ſes parties, la liaiſon ſe détruit, & les murs s'affaiſſent; c'eſt ce qui fait que bien des maiſons durent ſi peu, au lieu que le mortier de chaux n'a pas cet inconvénient.

Le Plâtre cuit ſe vend au muid, qui contient trente-ſix ſacs, & deux boiſſeaux à chaque ſac : on le compte encore à la voie, qui eſt de douze ſacs, en ſorte que trois voies font le muid; il faut un muid pour trois toiſes de mur de quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur.

Le muid de Plâtre coûte depuis ſept livres dix ſous juſqu'à neuf livres : aux environs de Paris, il vaut dix à onze livres.

PLATE-BANDES. Pieces qui entourent le parterre d'un jardin : dans celles-ci on met des fleurs & des petits arbriſſeaux; on doit labourer l'endroit deſtiné pour les Plate-bandes, y mêler du terreau avec de la bonne terre. On leur donne ordinairement quatre pieds de largeur, & on le dreſſe en dos-d'âne; elles ſont bordées d'un cordon de buis ou de fleurs : dans les Plate-bandes des potagers, on met des plantes à ſalade, en d'autres on met des arbres en buiſſon.

PLAIES. Maniere de panſer les Plaies. 1°. On doit ſaigner le malade pour prévenir la fievre, l'inflammation, la douleur & le dépôt.

Si la Plaie n'eſt que ſuperficielle, on doit d'abord en rejoindre les levres, & on y applique une emplâtre agglutinative, telle que celle de la gomme élémi, ou autre; on bandera la Plaie le plus légérement qu'on pourra.

Si elle eſt trop profonde, on y fera quelques points de ſuture, pour empêcher que l'air ne touche l'os.

S'il y a à la Plaie déperdition de ſubſtance, mais à la ſuperficie ſeulement, on doit commencer par la faire ſuppu-

rer par les onguents digeſtifs, leſquels repareront la perte des chairs; puis on la panſera avec les emplâtres agglutinatives : mais ſi, outre la déperdition de ſubſtance, la plaie eſt profonde, s'il y a beaucoup de chairs emportées, on doit d'abord tâcher de les conſumer en les touchant legérement avec la pierre infernale, ou l'onguent brun, composé d'alun brûlé & de précipité rouge en poudre, avec un peu de baſilicon.

A l'égard des plaies qui viennent des coups de feu, & que l'on connoît en ce que la partie bleſſée eſt meurtrie, rouge, enflammée, lorſqu'elles ſont profondes, & avec perte de ſubſtance, on ne peut ſe diſpenſer d'y faire des inciſions, ſoit pour ôter les corps étrangers, ſoit pour changer la figure de la plaie, s'il le faut; on doit enſuite arrêter le ſang avec l'eau d'alun, avant de panſer la plaie avec les onguents & les digeſtifs. Le panſement doit être fait quatre fois dans les vingt-quatre heures, ſur-tout en Été.

Si la Plaie pénetre dans le ventre, on fera boire au malade un verre d'infuſion des herbes vulnéraires de quatre en quatre heures.

2°. Le Chirurgien, après avoir lavé la Plaie avec quelque infuſion à cet effet, doit mettre de la charpie ſur le fonds de la ſinuoſité, & des compreſſes par-deſſus trempées dans la même infuſion; il doit ſoutenir les compreſſes par une bande, dont les contours commenceront au-deſſous du ſinus, & finiront au-deſſus de l'entrée de la Plaie : que ſi le ſinus ne tarit pas, on eſt obligé de faire une ouverture qui s'étende juſques dans le fond du ſac; ou bien, s'il n'eſt pas trop long, ou que l'on riſquât de couper quelque vaiſſeau, on ſe contente d'une contre-ouverture au fond du ſac pour donner iſſue à la matiere.

3°. Si la Plaie, qui peut être dans le ventre, eſt ſans épanchement de pus, on doit bien prendre garde s'il n'y a point de ſac. Les ſignes qui découvrent le dépôt ſont l'augmentation de la fievre, l'inflammation, la douleur, le battement que ſent le bleſſé à la partie; & s'il s'en eſt formé, on en fera l'ouverture à l'inſtant, & à l'endroit du dépôt que la matiere indique.

4°. Pour les muſcles coupés tranſverſalement dans leur partie charnue, on a recours aux bandages & à des emplâtres agglutinatives, pour tenir la partie dans une ſituation favorable.

5°. Pour les bleſſures, où les os ſont fracaſſés, on ſe ſert des moyens uſités à cet effet dans la Chirurgie, pour faire ſortir les os briſés, & établir la ſuppuration.

6°. A l'égard des Plaies de la tête, elles demandent des attentions particulieres pour ſavoir lorſqu'il en faut venir au trépan, ou s'en diſpenſer. *Voyez* Trépan.

Plaies des jambes. Il faut observer dans la guérison d'une Plaie de jambe : 1°. de la panser au plus de trois en trois jours, pour donner le temps au médicament d'agir ; 2°. empêcher que l'air n'agisse sur la Plaie, lorsqu'on la veut panser, mais appliquer promptement l'appareil ; 3°. la panser doucement, c'est-à-dire, ne point trop serrer les bandages, s'abstenir des tentes & des dilatants, qui, en touchant les nerfs, y causent une douleur excessive, & compriment les vaisseaux ; mais, si la plaie est profonde, avec déperdition de substance, on doit remplir le vuide par de simples plumaceaux de charpie bien fine, les appliquer légérement après les avoir trempés dans le médicament convenable à la qualité de la Plaie : on doit aussi s'abstenir des injections ; car elles augmentent la solution de continuité, & engendrent des chairs baveuses, & de l'usage des vins aromatiques & des fomentations ; elles ne font que prolonger les cures : mais il y a des exceptions à ces regles, comme dans les Plaies de la poitrine, & en d'autres, qu'il faut visiter souvent, & quatre fois dans les vingt-quatre heures, sur-tout dans les saisons chaudes, & lorsque les suppurations sont abondantes.

Remede pour les Plaies des jambes. Broyez en forme d'onguent demi-livre de vieux lard avec une poignée de feuilles de petite sauge hachées menu, & appliquez-en sur le mal.

Ou prenez poix-résine, cire neuve, de chacune deux onces ; faites-les fondre ensemble ; puis ajoutez-y quatre onces de beurre frais : mêlez le tout & remuez, jusqu'à consistance d'onguent ; alors mettez-en sur de la toile sans charpie dans la plaie, & changez d'onguent chaque fois que vous panserez le mal : ce remede est capable de guérir des jambes trouées jusqu'aux os.

Le baume du Samaritain, & celui d'Arcœus conviennent à une très-grande partie de Plaies.

La térébenthine seule est un baume simple, très-convenable pour la guérison des Plaies.

Plaie au visage, ou autre partie charnue. Lavez-la au plutôt avec du bon vin chaud ; approchez les bords l'un contre l'autre ; bandez-les avec du ruban de fil, d'un pouce de large ; serrez-les adroitement, afin qu'ils puissent se coller l'un à l'autre, & on n'aura pas besoin de couture.

Plaie de la tête. Appliquez-y une emplâtre de bétoine, dans laquelle vous mêlerez de la gomme élémi ; cette emplâtre se fait ainsi :

Prenez sucs de bétoine, de plantain & d'ache, de chaque une livre, & une poignée de chacune de ces trois herbes vertes pilées ; ajoutez cire jaune, résine, poix noire & térébenthine, de chaque demi-livre ; faites cuire la cire, la

résine & la poix noire, avec les sucs & les herbes pilées, dans une grande bassine; remuez toujours jusqu'à la consommation non entiere des sucs, de peur que l'emplâtre ne se brûle; puis exprimez le tout chaudement sous la presse; ajoutez à la colature la térébenthine, à laquelle vous donnerez un ou deux bouillons; puis formez-en divers petits morceaux pour le besoin, c'est-à-dire, pour toutes les Plaies & ulceres de la tête.

PLAIE à la poitrine. Appliquez dessus une emplâtre, dite d'André de la Croix; on la fait ainsi : prenez douze onces de résine de pin, quatre onces de gomme élémi, deux onces de térébenthine, & autant d'huile de laurier; brisez la résine & la gomme élémi; faites-les fondre ensemble sur un petit feu, ajoutez-y la térébenthine & l'huile de laurier; & le tout étant bien incorporé, passez-le par une toile, & laissez refroidir l'emplâtre; mettez-la ensuite dans un pot vernissé : lorsqu'on veut s'en servir, on l'étend sur du cuir, & l'on fait une emplâtre qui couvre, non-seulement la Plaie, mais quatre ou cinq doigts aux environs, lui faisant une ouverture au milieu pour donner passage aux matieres étrangeres. On doit panser le blessé une fois le jour en Hyver, & deux en Eté.

Un topique des plus efficaces dans la curation d'un grand nombre de Plaies, est l'emplâtre appellée de Nuremberg. L'usage est d'autant plus commun, qu'il est très-facile à pratiquer.

On peut encore guérir les Plaies par le sucement; mais cette opération ne convient que dans les Plaies qui tendent de bas en haut, qui percent dans les parties charnues, sans qu'il y ait aucun vaisseau considérable d'offensé, & qui sont encore récentes; ainsi elle ne convient point dans les Plaies qui tendent de haut en bas, particuliérement à celles du bas ventre.

2°. Elle est inutile quand le sang est épanché dans les capacités; on ne doit pas aussi la tenter, lorsqu'il y a ouverture de quelque vaisseau considérable dans la capacité, ou quand le coup perce quelqu'un des intestins.

Après que le sang extravasé a été sucé & tiré, mais parfaitement, on doit rapprocher les bords de la Plaie avec une emplâtre agglutinative, pour en tenter la réunion, & lorsque l'opération est faite avec adresse & à propos, la Plaie peut se guérir en vingt-quatre, ou deux fois vingt-quatre heures : mais cette opération deviendroit pernicieuse, s'il restoit du sang épanché, parce que ne pouvant plus couler, il se changeroit en pus, & formeroit un abcès; ainsi le plus sûr est de faire faire le sucement en présence d'un Chirurgien habile.

PLAIES vieilles. Remede. Faites fondre six onces de

ſuif; jettez-y, en remuant, ſix onces de poix de Bourgogne coupée en morceaux; & étant bien incorporés, mettez-y ſix onces de cire neuve jaune en petits morceaux, & remuant toujours.

Le tout étant fondu, mettez-y petit à petit, huit onces de feuilles de mille-feuilles hachées; faites cuire le tout ſur un petit feu, & remuez toujours : quand les herbes ſeront bien cuites, paſſez le tout chaudement au travers d'une toile forte, en preſſant fortement, & conſervez cet onguent, qui eſt excellent pour les Plaies, tant vieilles que nouvelles.

Ou appliquez du ſeneçon pilé avec vieux oing; ou lavez les Plaies ſales avec la décoction des têtes de petits poiſſons ſalés, ou avec de l'eau de vie.

Pour l'hémorragie d'une Plaie, appliquez un morceau de vitriol ou d'alun contre la Plaie; ou du ſuc de pariétaire avec le marc, & le jus de l'herbe pilée; ou des feuilles de pimprenelle de jardin pilées crues; ou de la poudre de ſympathie. *Voyez* Poudre.

Pour l'inflammation d'une Plaie, mettez dans un plat de l'huile d'olive; jettez-y de l'eau fraîche de puits; battez-les enſemble fortement pendant un quart d'heure, puis jettez l'eau, & oignez la Plaie avec cette huile; ou appliquez-y avec des linges de l'onguent roſat.

Plaies des chevaux. 1°. On doit toujours tondre le poil ras, environ deux doigts de large au tour de la bleſſure, & tenir la place bien propre, afin que le cuir s'étende, & puiſſe ſe rejoindre facilement.

Les Plaies ſimples, faites avec la ſelle ou autrement, & qui ne ſont point profondes, ſe guériſſent en les nettoyant avec de l'urine ou du vin chaud, puis les poudrer avec de la filaſſe coupée menu : ſi la Plaie eſt un peu grande, l'urine vaut encore mieux; ſi la chair ſurmonte, la couperoſe blanche en poudre la reſſerrera; ſi la ſelle a fait une dureté ou cors, laiſſez tomber deſſus du ſuif de chandelle allumée, il fera détacher le cors, puis lavez la Plaie avec du vin chaud ou de l'urine, graiſſez-la avec du vieux beurre & de la poudre de filaſſe, elle ſe cicatriſera bientôt.

Si la Plaie eſt grande & profonde, en ſorte qu'il y faille une tente, comme il arrive aux Plaies de la cuiſſe & du garrot, le lard ſalé y eſt fort bon.

Si la gangrenne eſt à une Plaie, ce que l'on connoît par la ceſſation de la douleur, par la couleur livide de la partie, & une odeur cadavereuſe, on doit, avant qu'elle ſoit dans ſa conſommation, ſcarifier la Plaie juſqu'au vif, la laver avec de l'eau ſalée, imbiber des plumaceaux avec de l'eau de chaux la plus forte, & en mettre ſur la Plaie deux fois par jour.

Plaie fur le garrot. Elle fe fait lorfqu'il s'eft meurtri par une felle, qui a les arçons trop entrouverts : appliquez deffus du bol en poudre, vinaigre & blanc d'œuf. Si la Plaie eft grande avec inflammation, on doit faigner le cheval, frotter le mal avec un onguent émollient, le baffiner avec de l'eau de chaux; fi elle n'a pas fait effet, fe fervir de l'onguent du Duc, couvrir le mal avec une peau d'agneau habillée en poil. Pour deffécher la Plaie, & telle autre que ce foit, prenez du tartre blanc, qui eft de la lie de vin féchée qui s'attache au dedans du tonneau; faites brûler de ce tartre dans un pot de terre entouré de charbon, jufqu'à ce que le pot rougiffe, laiffez-le refroidir; pilez cette maffe, & fervez-vous de cette poudre, dont vous repandrez fur la Plaie.

Plaie fur le rognon. Appliquez-y d'abord du fumier, c'eft-à-dire, du crottin, le plus chaud, & enveloppé dans une toile : s'il ne fait d'effet, appliquez-y des blancs d'œufs battus, & épaiffis avec un morceau d'alun : fi l'enflure veut venir à fuppuration, faites un égout à la Plaie par une incifion, ou percez la tumeur avec le fer rouge; feringuez les trous avec l'eau d'arquebufade, ôtez la chair morte, effuyez le fang, appliquez fur la Plaie des cendres bien chaudes; le lendemain la laver avec du vin chaud, ou de la leffive.

Plaies des coups de feu, comme fufil & piftolet : on doit d'abord fonder la Plaie avec une longue fonde, y faire des injections plufieurs fois le jour avec de l'eau d'arquebufade; & on en fait boire au cheval un demi-fetier tous les jours.

Plaie au boulet. Ces fortes de Plaies fe font lorfqu'un cheval vient à tomber; & comme le boulet eft plein de nerfs, la Plaie eft douloureufe & de conféquence. Si le cheval boite, on doit le faigner pour faire révulfion, ne lui donner que du fon mouillé, frotter le boulet avec de l'efprit de vin, appliquer fur la plaie un plumaceau de filaffe, & autour du boulet un cataplafme fait avec une livre de farine de lin, délayée avec chopine de vin rouge, & réduite fur le feu en bouillie; ajoutez-y alors quatre onces de beurre frais : lorfque la bouillie eft épaiffie, on y met deux onces de bol du Levant en poudre; le tout étant bien lié, on l'ôte du feu, on y ajoute fix onces de térébenthine; on continue de remuer le tout un demi-quart d'heure.

PLEURESIE. Inflammation de la membrane, appellée Plevre, qui eft attachée aux côtes. *Voyez* Péripneumonie.

Fauffe-Pleuréfie. C'eft une maladie produite par une férofité âcre, qui fe répand fur les mufcles intercoftaux : on lui donne ce nom parce qu'elle fait fentir au malade une douleur aiguë au côté, comme dans la véritable Pleuréfie,

quoiqu'elle attaque des parties différentes. Dans la fausse Pleuréfie, les crachats restent dans leur état naturel; cependant on doit, 1°. faire plusieurs saignées, comme dans la Péripneumonie, jusqu'à ce que la douleur de côté soit diminuée, & donner au malade, de quatre en quatre heures, une prise d'opiate diaphorétique; 2°. donner une tisane, faite avec la racine de bardane, de chiendent & de reglisse; 3°. des lavements d'une décoction de deux gros de séné, avec les feuilles de pariétaire & de mercuriale; on y délayera deux onces de miel mercurial; 4°. appliquer des cataplasmes résolutifs, tels que les blancs d'œufs, dont on a parlé ci-dessus; ils sont efficaces dans cette maladie, parce qu'ils font résoudre l'humeur répandue dans les parties les plus proches de la peau; 5°. employer les sudorifiques après les saignées; 6°. les purgatifs, mais après que le malade a suffisamment sué.

7°. Si la douleur de côté est rebelle aux remedes ci-dessus, appliquer une emplâtre vésicatoire; &, après ce secours, appliquer des feuilles de poirée avec du beurre frais.

Remede pour la véritable Pleuréfie. Usez du cataplasme suivant, contre la douleur de côté : prenez du poivre long & du gingembre pulvérisé, de chacun une demi-once; mêlez ces deux poudres avec une suffisante quantité de blancs d'œufs, & faites-en un cataplasme; appliquez-le tout chaud sur le côté où est la douleur : on peut réitérer ce remede s'il en est besoin.

Ou bien, appliquez sur le côté douloureux un pigeonneau vivant fendu par le dos, & l'y laissez quinze heures & plus, jusqu'à ce que l'odeur en soit insupportable au malade, le maintenant avec une compresse & un linge autour du corps.

Autre Remede. Prenez des crottes de cheval entier, incorporez-les avec de l'urine, & appliquez le tout chaudement sur le côté douloureux. *Eph. d'All.*

Autre. Faites prendre au malade six onces de jus de bourrache ou de buglose, ou de cerfeuil, ou de racines de scorsonere, & appliquez ensuite le cataplasme suivant sur le côté douloureux. Prenez six blancs d'œufs, battez-les, étendez-les sur des étoupes; mettez sur les étoupes une demi-once de poivre noir, autant de gingembre en poudre : appliquez le cataplasme pour faire suer le malade; entretenez la sueur pendant environ sept heures; ôtez ensuite le cataplasme; lavez le côté avec de l'eau-de-vie tiede; changez de linge le malade, & faites-lui prendre un bouillon: s'il ne sue pas facilement, donnez une autre prise du sudorifique. *Voyez* Péripneumonie.

On peut encore mettre en usage les remedes suivants. 1°. Après les saignées convenables, prenez une poignée de

feuilles de bourrache, de buglose & de chicorée sauvage : lavez ces herbes, coupez-les un peu, faites-les bouillir dans trois chopines d'eau que vous réduirez à une pinte, passez la liqueur par un linge avec une légere expression, mettez-y une once de sirop de violette ou de guimauve : cet apozeme fait résoudre les humeurs gluantes qui sont dans le poumon.

Autre Remede. Prenez de l'ortie grieche la plus fraîche, deux ou trois poignées; pilez-la légérement, & la faites bouillir avec deux onces de bonne huile d'olive & un verre de vin, à la réduction d'un bon gobelet; passez le tout avec expression, & faites-en prendre le jus au malade, que vous tiendrez bien couvert pour ménager la sueur; & ayez soin d'appliquer le marc en cataplasme sur le côté douloureux, le plus chaudement qu'il sera possible : on a éprouvé que cette potion étoit un des meilleurs remedes que l'on puisse employer.

PLIE. Poisson de riviere, petit, plat & large, & rusé de sa nature : on ne peut le pêcher que dans un temps calme. On ne le trouve que dans les rivieres que l'on peut passer à gué : on se met dans l'eau, ou à pieds nuds, ou avec des bottes; on marche dans les endroits où il y a du sable, on y imprime fortement les pieds : on revient quelques moments après, & on trouve les enfoncements qu'on a fait dans le sable remplis de Plies, que l'on prend à la main.

Celles de la Loire sont les plus estimées. Maniere de les accommoder. Vuidez-les, lavez-les bien, coupez-leur le bout de la tête & la queue; mettez-les dans une casserole avec vin blanc, champignons, morilles, truffes, persil, ciboule, beurre pêtri avec farine; remuez vos Plies doucement : étant cuites, mettez sauce par-dessus.

PLOMB. Métal pliant, luisant, fort lourd & fort froid. Il naît dans des mines d'Angleterre & de France, d'où on le tire en forme de pierre, appellée mine de Plomb. On le fait fondre dans un fourneau; & étant fondu, on le jette en moules : on appelle saumons les lingots qu'on apporte. On purifie le Plomb en le faisant fondre dans un creuset, & y jettant, après qu'il est fondu, un peu de sel ammoniac, en remuant jusqu'à ce que le sel soit évaporé; puis on jette les ordures qui sont dessus. On en tire un sel qui a de grandes qualités; car six grains pris dans un verre de vin blanc, guérissent en vingt-quatre heures de la peste, si l'on en veut croire Mr. *Chomel*, en son *Diction. économ.*

Le Plomb est d'une grande utilité dans la construction des maisons, sur-tout de la campagne, pour les gouttieres, pour les lucarnes, les réservoirs, les tuyaux.

Le Plomb laminé est plus estimé que celui en fusion des Plombiers, & il ne revient pas si cher que ce dernier. Pre-

nons un exemple : le Plomb laminé, d'une ligne & demie d'épaiſſeur, propre aux gouttieres & chaîneaux, peſe huit livres & un quart le pied quarré; à 6 ſols la livre, cela fait 2 liv. 9 ſols 6 deniers ; ajoutez 6 den. par livre pour la poſe du Maître Plombier, c'eſt 4 ſols 1 denier : ces deux ſommes ſont 2 liv. 13 ſols 7 den.

Le Plomb en fuſion, propre à ces mêmes uſages, peſe treize à quatorze livres le pied quarré : en le ſuppoſant de treize livres, à 6 ſous la livre, c'eſt 3 liv. 18 ſols; par conſéquent, l'épargne, par pied de Plomb pour le Particulier, eſt 1 liv. 4 ſols 5 deniers.

D'ailleurs, on peut par un calcul, en ſe ſervant du Plomb laminé, connoître au juſte la dépenſe d'un ouvrage qu'on veut faire, &, par le toiſé, ce qu'il y entre de matiere : or, cela n'eſt pas poſſible avec le Plomb fondu, à cauſe de l'inégalité de ſon épaiſſeur.

PLUMES. Celles qui ſervent à faire des lits de plumes viennent des oies : elles ne ſont autre choſe que le duvet, ou les petites plumes fines qu'on leur arrache ſous le ventre, le cou & le deſſous des ailes. Les Plumes qui ſervent à écrire ſont celles qu'on leur arrache des ailes : on doit, avant de s'en ſervir, paſſer légérement les tuyaux ſous la cendre chaude pour en faire diſſiper la graiſſe. Les Plumes les plus eſtimées pour le duvet, ſont celles des cignes. A l'égard des Plumes à écrire, celles de Hollande ſont regardées comme les meilleures.

PLUVIER. (le) Oiſeau de paſſage, qui a le bec noir, rond, & n'a que trois doigts au pied : il y en a de cendrés, de verds & de rouges; ceux-ci ſont les meilleurs. Ces oiſeaux vont par bandes; ils ont le corps à peu près comme un pigeon : on les voit paroître à la fin de Septembre ſur les bords de la mer, ou des rivieres & des étangs; ils s'en retournent à la fin d'Avril. La chair de Pluvier eſt d'un goût exquis, & délicate.

Maniere de les prendre. Le temps le plus favorable pour les prendre facilement, c'eſt dans le mois d'Octobre & Mars, & par les pluies douces; les vents de biſe & de mer ſont les meilleurs pour cette chaſſe. En général, ils ſont plus faciles à prendre, quand ils ſont ſeuls, que lorſqu'ils ſont avec d'autres oiſeaux; mais ils vont ordinairement par grandes bandes. Quand il fait froid, ils cherchent les Pays près de la mer; & quand le temps s'adoucit, ils cherchent les Pays hauts : lorſqu'ils deſcendent, leur vol eſt au vent de mer, & lorſqu'ils montent, au vent de biſe.

Maniere de chaſſer aux Pluviers avec le fuſil.

On doit être deux ou trois de compagnie, partir à la pointe du jour, faire porter avec ſoi pluſieurs entes de Plu-

viers, avec deux vanneaux vivants, enfermés dans une efpece de cage.

Ces entes font des peaux d'oifeaux, remplies de paille ou de foin, auxquelles on fiche un piquet par-deffous le ventre pour les faire tenir à terre, comme s'ils étoient fur leurs pieds, afin d'attirer les Pluviers. On a auffi deux verges de meute. (ce font de petites baguettes, longues de deux pieds & demi, ayant au gros bout d'embas, un petit piquet, long de quatre à cinq pouces, attaché avec une ficelle affez proche du corps de la verge;) on va dans un endroit choifi, où fe trouvent des compagnies de Pluviers; on prend garde de quel côté vient le vent, parce que ces oifeaux volent toujours le vent au nez. On choifit un buiffon pour fervir de loge, & éloigné, au plus, de fept à huit toifes de l'endroit où l'on veut tendre; mais s'il n'y en a point, on en fait une de branches d'arbre : on plante en terre les entes à deux ou trois pieds l'une de l'autre; on pique en terre les verges de meute à quatre ou cinq pieds de diftance, y ayant attaché un vanneau vivant au bout de chacune, & une ficelle, laquelle conduit à la loge des Chaffeurs : dès que l'un d'eux entend le cri de ces oifeaux, ou qu'il les apperçoit, il donne du fifflet à Pluviers; un autre tire les ficelles pour faire voltiger les vanneaux : les Pluviers s'abaiffent; & lorfqu'ils font ramaffés, les Chaffeurs tirent deffus, & un autre tire fur ceux qui s'envolent.

Les Pluviers font d'une chair légere & d'un goût exquis, ils excitent l'appetit, & purifient le fang : on les accommode comme les becaffes, excepté qu'il faut les vuider; on les pique de menu lard, fi on les mange rôtis.

PLUIE. (préfage de la) Lorfque le foleil, en fe levant; eft couvert d'un nuage; s'il eft rouge, ou d'autres couleurs; s'il fe montre dans une nuée noire; s'il fe couche avec de grands rayons tournés vers la terre, ou caché dans une nuée jaune : 2°. lorfque l'air eft plus chaud que la faifon ne le permet, ou que des nuées blanches vont du côté de l'Orient; 3°. on peut encore préfager la Pluie par la fituation où le corps fe trouve : ainfi, les douleurs des cors des pieds, & autres maux dont le corps eft atteint, les laffitudes, les affoupiffements peuvent être une marque de Pluie; 4°. lorfque les hyrondelles voltigent le long des marais & des étangs, plus bas qu'à l'ordinaire; que les grenouilles font beaucoup de bruit; que les corbeaux vont par bandes; que les poules, en grattant, fe couvrent de terre. *Voyez* Temps.

POCHES. Ce font des filets en forme de facs, dont les mailles font à lofange, & larges de deux pouces, pour prendre les lapins. *Voyez* Perdrix.

POIDS. On appelle ainfi un corps folide qui fert à connoître la quantité des marchandifes. L'once eft la mefure

commune à laquelle on rapporte toutes les autres. En France, il y a deux sortes de Poids pour peser toutes sortes de marchandises qui se vendent au Poids : l'un, qu'on appelle Poids de marc, & qui se fait avec des balances ; & l'autre, Poids à la romaine, autrement au peson ou crochet, qui est une verge de fer, plus ou moins longue, marquée de divers nombres, & le long de laquelle on fait courir le Poids d'une ou plusieurs livres.

Le Poids de marc est composé de la livre, laquelle est de deux marcs ; du marc, qui est de huit onces ; de l'once, qui est de huit gros ; du gros, qui vaut trois deniers ; du denier, qui est vingt-quatre grains, & du grain qui pese un grain de bled.

POIGNEE (la) ou manipule, est une sorte de mesure souvent prescrite dans la préparation des remedes, & qui s'emploie pour les ingrédients solides ; c'est tout ce qu'on peut prendre à la fois avec la main. Les feuilles vertes se prescrivent par Poignées.

POINT de côté. (ou douleur de) Prenez deux poignées de feuilles avec les racines de violier de Mars, & une pinte de vin blanc : pilez le tout ensemble, après avoir nettoyé les feuilles & lavé les racines de violier ; passez le tout par un linge, & avalez un demi-verre de ce jus ; réitérez plusieurs fois, si la douleur continue.

Avalez dans un demi-verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, & tenez-vous bien couvert ; & appliquez sur le côté un cataplasme de poireaux fricassés avec du sel & un peu de vinaigre, le plus chaudement que vous le pourrez. *Voyez* Pleurésie.

POINT D'HONNEUR. Différends sur le point d'honneur entre Gentilshommes, (les) se jugent par Messieurs les Maréchaux de France : ils ont un Lieutenant en chaque Bailliage & Sénéchaussée ; ce Lieutenant connoît, & juge de tous les différends qui surviennent entre les Gentilshommes, ou autres, faisant profession des armes, à cause des chasses, des droits honorifiques des Eglises, ou autres querelles mêlées avec le Point d'Honneur. Il doit pourvoir sur le champ, aux différends qui naissent dans la Province, & en donner avis à Messieurs les Maréchaux de France : lorsqu'il y a eu des paroles piquantes, ou autres causes qui touchent l'honneur, il leur envoie aussi-tôt des défenses de se rien demander par des voies de fait, & les fait assigner pardevant lui ; & s'il prévoit les voies de fait, il leur envoie un garde de la Connétablie, pour se tenir auprès d'eux, à leurs dépens, jusqu'à ce qu'ils se soient rendus pardevant lui : celui qui a perdu au jeu sur sa parole, est condamné dans cette sorte de Jurisdiction, & non ailleurs, à payer celui qui a gagné.

POIRÉ, boiſſon aſſez ſemblable au cidre. On le fait avec des poires, & de la même maniere que le cidre, c'eſt-à-dire, en tirant le ſuc des poires par expreſſion : plus les poires ſont douces & mûres, plus le Poiré eſt délicat.

POIREAU. Plante potagere, dont la racine eſt compoſée de pluſieurs feuilles blanches, collées l'une contre l'autre, qui, en ſortant de terre, deviennent vertes. Au deſſus de la tige eſt un bouquet de fleurs blanches, tirant ſur le purpurin. On le cultive beaucoup dans les jardins; on le ſeme à la fin de l'Hyver dans des planches préparées; on les arrache dans le mois de Juin, & on les replante dans d'autres planches, dans des trous profonds de quatre pouces, & eſpaces de demi-pied, en rognant un peu de leurs racines : on les ſerfouit de temps en temps, & on les arroſe en temps ſec. Le Poireau eſt chaud & apéritif; il eſt bon contre la morſure du ſerpent, la brûlure & la douleur des hémorroïdes : ſa ſemence & ſa racine, concaſſées & infuſées dans du vin blanc, guériſſent de la retention d'urine, & chaſſent le ſable des reins.

POIRÉE, ou Bette, herbe potagere. Ses feuilles ſont grandes, luiſantes, blanchâtres; on les met au pot, & les côtes, qui s'appellent cardes, lorſqu'elles ſont devenues grandes, & qu'on les a conſervées pour cela, ſe mettent en ragoût : on doit en ſemer la graine au mois de Mars en plein champ, ou ſur couche; & dès qu'elle a pouſſé quelques feuilles, on la replante ſur planche; on l'arroſe & on la ſarcle : on peut recouper le plant fort ſouvent pendant l'Été; car il repouſſe aiſément : ſi on veut en ſemer dès le mois de Fevrier, on choiſit les plus blondes. À l'égard des cardes, lorſqu'on veut en avoir, on les replante en terre préparée dans les mois d'Avril ou Mai, à la diſtance d'un pied & demi : on doit les ſarcler, les arroſer, les couvrir pendant l'Hyver de grand fumier ſec, & les découvrir au mois d'Avril; & on continue de les ſoigner juſqu'au mois de Mai, qu'on peut en manger.

La Poirée eſt chaude & abſterſive, bonne à ceux qui ſont incommodés de la rate : ſon jus eſt ſingulier donné en lavement.

POIRES (les) ſont le fruit du Poirier. Le nombre des différentes eſpeces de Poires, eſt preſque infini. Nous nous contenterons de rapporter ici les plus connues, avec les propriétés qui les diſtinguent les unes des autres.

1°. Les Poires d'Eté, ſont le petit muſcat, qui eſt une Poire petite, d'une odeur de muſc.

La Cuiſſe-Madame : elle eſt longue, menue, d'un rouge gris; elle a l'eau douce & ſucrée.

La Poire Muſcat à longue queue. La Blanquette, plus longue que ronde, la peau liſſée, l'eau ſucrée.

Le Gros Blanquet, plus hâtif que l'autre, d'un coloris blanc, la queue groſſe & courte.

Poire à la Reine, ou Muſcat Robert, jaune, & ambré, d'un goût relevé.

La Belliſſime reſſemble à une groſſe figue, mêlée de rouge & de jaune.

Gros Rouſſelet, longue, rouge, beurrée, excellente.

Petit Rouſſelet, un peu rouſſe & griſe, d'un goût plus relevé que l'autre, & ſe garde plus long-temps.

La Poire de Caſſolette, ou le Frioſet, petite, longue, verdâtre, ſucrée & muſquée.

Bergamote d'Été, groſſe, verte, beurrée, ſucrée.

La Poire de l'Inconnu, ou Fondante de Breſt, rouge & jaune, ſucrée.

La Poire Robine, petite, ronde & plate, la queue longuette, le coloris blanc, jaunâtre.

Le Rouſſelet hâtif, longue, d'un coloris rouſſâtre, la peau fine.

Le Bon Chrétien d'Été, groſſe, jaune, liſſée, longue, tendre.

Le Bon Chrétien muſqué, aſſez groſſe, rouge du côté du ſoleil, blanche de l'autre, la peau liſſée, la chair caſſante.

La Poire d'Orange eſt de pluſieurs eſpeces; la commune eſt verdâtre & petite; la royale eſt belle, groſſe; la muſquée eſt plus plate, veut être mangée plus verte que mûre,

La Poire de Salveati, aſſez groſſe, ronde & plate, la queue menue; elle eſt jaune, mais rouge: en ôtant les feuilles qui la cachent au ſoleil, elle eſt fort bonne.

La Verte-longue, ou Mouille-Bouche, beurrée & fondante.

Le Beurré rouge, groſſe, longue, fort colorée, fort ſucrée & fondante.

Le Beurré gris; elle n'eſt pas ſi rouge, mais plus tardive & plus fondante.

2°. Les Poires d'Automne, ſont: le Meſſire-Jean doré; ſa chair eſt caſſante, ſon eau ſucrée: elle n'eſt pas ſi ſujette à la pierre, que le Meſſire-Jean gris.

La Bergamote d'Automne, groſſe, liſſée, plate, la queue courte, jaune en mûriſſant, la chair fondante, l'eau douce.

La Bergamote ſuiſſe, rayée de verd & de jaune.

La Verte-longue, beurrée & fondante.

La Verte-longue ſuiſſe, a les mêmes qualités: ſon fruit eſt panaché.

Le Sucré verd, ſemble à la Verte longue, mais plus courte, la chair beurrée, un peu pierreuſe.

Le Doyenné ou Beurré blanc, groſſe comme le Beurré gris, la peau unie, la queue groſſe & courte, jaunit en mûriſſant, fondante, devient aiſément pâteuſe: on doit la cueillir un peu verte.

La Poire Marquiſe, groſſe, verte, jaunit en mûriſſant, la tête plate, le ventre gros, allongé vers la queue, beurrée & fondante.

La Bergamotte de Creſane, groſſe & plate, d'un gris verdâtre, jaune en mûriſſant, beurrée, ſucrée, vineuſe, eſt excellente & rare.

La Poire de Jalouſie, groſſe, griſâtre, pointue vers la queue, des plus beurrées, & des plus ſucrées.

La Poire de Satin, preſque ronde, blanche, ſatinée, fondante.

La Virgouleuſe, groſſe, longue, verte, jaune en mûriſſant, la queue courte, charnue, la peau liſſe, d'un beurré extraordinaire.

La Poire Saint-Germain, groſſe & longue, verte & rouſſe, tiquetée, jaune en mûriſſant, la queue courte, groſſe, panachée, beurrée & fondante : on en mange juſqu'au mois de Mars.

La Poire d'Ambrette ronde, d'un coloris verd & gris, la queue droite & longuette, la chair fine, beurrée, l'eau ſucrée & parfumée, ſe mange en Novembre & Décembre.

La Poire d'Épine d'Hyver; elle eſt preſque verte & jaune en mûriſſant, des plus fondantes. On la mange dans le même temps.

3°. Les Poires d'Hyver, ſont:

Le Bon-Chrétien d'Hyver : elle eſt fort groſſe, incarnate du côté du ſoleil, jaune de l'autre; ſon eau douce & ſucrée, excellente crue, caſſante, fait belle figure dans les deſſerts : on en fait auſſi de bonnes compotes.

La Poire Colmar : elle a le ventre gros, s'allongeant vers la queue, qui eſt courte & groſſe, le coloris d'un verd tiqueté, jaunit en mûriſſant, la peau douce, la chair tendre, l'eau ſucrée, une des plus excellentes Poires d'Hyver, mûre en Janvier, Fevrier & Mars.

La Poire de Bézy Chaumontel, reſſemble au beurré gris, fondante & ſucrée.

La Poire de Bézy, l'Echaſſerie, aſſez groſſe, ſemblable à un citron, d'un coloris verd & jaune tiqueté, la queue longue, groſſe, la chair beurrée, l'eau ſucrée, parfumée.

L'Angélique de Bordeaux : elle eſt ſemblable au Bon-Chrétien d'Hyver, moins groſſe & plus plate; eſt douce & ſucrée.

La Bergamote de Pâques, verte, beurrée & fondante.

La Bergamote Bugi, groſſe, preſque ronde, menue vers la queue, fondante & beurrée.

La Bergamote de Soullers, reſſemble à la Bergamote d'Automne, mais point ſi plate, elle eſt tachetée de noir, beurrée, & l'eau ſucrée.

La Poire royale d'Hyver, aſſez ſemblable au Bon-Chrétien d'Eté, jaune & l'eau ſucrée; bonne en Janvier, Février & Mars.

POIRES pour les Compotes. Le Dangobert, qui eſt groſſe, colorée, rouge d'un côté, & d'un gris rouſsâtre de l'autre; mûre en Janvier & Février.

Le Franc-réal, groſſe, preſque ronde, d'un jaune tanné.

La Martin ſec, plus longue que ronde, rouge du côté du ſoleil, rouſſe de l'autre; ſa chair caſſante, l'eau ſucrée, ſujette à la pierre..

Le Parfum d'Hyver ou le Boucard, muſquée, groſſe, ronde, d'un jaune coloré.

Le petit Muſcat d'Automne, petite, ſeche, muſquée.

La Poire de double-fleur, groſſe, plate, belle à la vue, colorée d'un côté, jaune de l'autre, la peau liſſe, la queue longue & droite.

COMPOTE de Poires d'Été. Faites-les blanchir ſur le feu, puis rafraîchiſſez-les, pelez-les, piquez-les à la tête, coupez-les par quartier ſi elles ſont groſſes, jettez-les à meſure dans l'eau, mettez-les dans du ſucre clarifié, laiſſez-les y frémir, laiſſez-leur jetter leur eau, & faites-les bouillir, juſqu'à ce qu'elles n'écument plus : un quarteron de ſucre ſuffit pour une ſemblable compote.

Les Poires d'Hyver ſe mettent en compote de la même maniere. On doit les piquer juſqu'au cœur, & ne les retirer du feu que quand elles ſont aſſez molletes.

MARMELADE de Poires de rouſſelet. Faites deſſécher vos Poires ſur le feu : quand elles ſont bien molletes, tirez-les, mettez-les dans de l'eau fraîche, pelez-les, prenez-en la chair, paſſez-les au tamis, & faites cuire du ſucre à la grande plume; incorporez-le dans votre pâte, qu'il faut avoir bien deſſéchée : faites ſeulement frémir le tout, & empotez votre marmelade, après l'avoir poudrée de ſucre. Pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de ſucre.

Méthode pour conſerver long-temps les Poires.

Comme les Poires ne peuvent ſe conſerver long-temps dans leur premier état de bonté, & qu'on ne peut ſouvent les garder d'une ſaiſon à une autre, des perſonnes induſtrieuſes & curieuſes de conſerver cette belle production de la nature, le plus long-temps qu'il eſt poſſible, ont d'abord obſervé que le moyen le plus ſimple étoit de les faire ſécher au four ou au ſoleil.

En ſecond lieu, ils veulent qu'on uſe pour cela, de certaines précautions dont ils ont donné le détail : voici ce qu'il y a de plus eſſentiel à ſavoir ſur leur méthode.

Il faut cueillir, avant leur parfaite maturité, des Poires d'Hyver, & particuliérement le Colmar & le Bézy; car ce ſont les meilleures pour faire ſécher. Dans les Provinces ſeptentrionales de la France, cette récolte ſe doit faire à la fin d'Octobre, & au mois de Novembre dans les Méri-

dionales : on doit les cueillir avec leurs queues & par un beau jour.

2°. Les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante, jufquà ce qu'elles molliffent un peu, enfuite les mettre fur des claies pour les faire égoutter; puis les peler & leur laiffer la queue : à mefure qu'on les pele les mettre fur des plats, la queue en haut; elles y jetteront un firop qu'on mettra à part.

3°. Mettre ces Poires ainfi pelées, la queue en haut, fur des claies, dans un four dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à peu près femblable; les y laiffer l'efpace de dix à douze heures : dans cet intervalle, mettre du fucre dans le firop que les Poires ont rendu, c'eft-à-dire, demi-livre par livre de firop & chopine d'eau-de-vie, avec de la cannelle & des cloux de girofle, & laiffez infufer ce mêlange dix à douze heures fur les cendres chaudes.

4°. Après avoir retiré les Poires du four, les tremper dans ce firop, puis les remettre au four, qui doit être au même degré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5°. Les retirer du four, & les tremper de nouveau dans le firop pour leur donner une feconde couche de vernis, & les remettre pour la troifieme fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, & les y laiffer jufqu'à ce qu'elles foient fuffifamment feches; ce qu'on connoît lofqu'elles ont une couleur de câfé clair, & que la chair en eft ferme & tranfparente : enfin, lorfqu'elles font bien refroidies, on doit les envelopper dans du papier blanc, & les ferrer dans des boîtes de fapin bien propres : c'eft le moyen de conferver très-long-temps cette forte de fruit; il aura encore un goût plus parfait, fi on ne le mange que quelques mois après cette préparation. *Journ. écon. Janv.* 1758.

POIRIER cultivé dans les Jardins. Arbre de médiocre groffeur : fes feuilles font vertes & blanchâtres à leur extrémité; elles fe terminent en pointe : fon fruit eft charnu, plus gros par un bout, & menu du côté de la queue. On les multiplie par des pépinieres, par des plants enracinés de différents âges, ou des boutures.

Ceux qu'on deftine à plein vent doivent être greffés en fente fur fauvageons venus de fouche dans les bois, & comme difent les Jardiniers, fur franc; car ils appellent ainfi le fauvageon du Poirier, parce qu'il fait une tige vigoureufe : ceux deftinés à faire des buiffons ou des efpaliers, doivent être greffés fur des coignaffiers qui ont de beaux jets & de grandes feuilles, parce qu'ils fe plaifent dans des terres fortes, & qu'ils donnent promptement du fruit, & en abondance.

POIRIER champêtre. *Voyez* comment on le cultive à l'article du Pommier champêtre.

POIS. Sorte de légume fort connu : il y en a de plusieurs sortes qu'on peut réduire à trois. 1°. Les ronds, verds au commencement, qu'on appelle hâtifs, & qui sont blancs ou jaunâtres, en séchant; 2°. les gros ou quarrés, de couleur variée; 3°. les petits, qui sont blancs & qu'on cultive dans les jardins.

Les Pois hâtifs, soit verds ou blancs, sont ceux qui paroissent les premiers, & qui se vendent si cher; ils demandent du soin : on les seme au commencement de Février; mais auparavant on les fait tremper quatre heures dans l'eau, & on les laisse quatre autres dans un lieu chaud pour qu'ils germent. On les seme dans une exposition au Midi, ou sur quelque ados ou rayons sur planches : on met quatre rangées à chaque planche pour avoir la facilité de les biner & d'y mettre les échalas, pour ramer ou appuyer les rangées des Pois. On doit laisser une planche entre deux pour leur donner de l'air; &, crainte qu'ils ne s'étouffent, on doit avoir attention de les arroser tout le mois d'Août.

Les Pois de tous les mois durent presque toute l'année; on doit les semer en quelque abri : leur culture est la même que pour les autres, mais on doit couper promptement les cosses, & n'en laisser sécher aucune.

Les Pois de la petite espece, comme blancs, verds, hâtifs, peuvent se semer en plein champ à la charrue dans une terre bien labourée. Il y a encore les Pois chiches, qu'on cultive beaucoup dans les Provinces méridionales de la France; ils se sement en Mars ou en Avril. Les Pois, en général, demandent une terre grasse & amendée, un bon fumier de mouton & de vache : les petites pluies leur font grand bien; le froid leur est mortel, il leur faut toujours un plein soleil : on doit les recueillir à mesure qu'ils mûrissent.

Maniere d'apprêter les petits Pois.

Prenez un litron & demi de petits Pois, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée, coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu; quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, fort peu de sel; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, & faites lier sur le feu.

Purée de Pois secs ou Normands. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les dans une passoire, fricassez votre purée avec du beurre, persil, ciboule hachés, & assaisonnés de sel & de poivre.

On se sert encore de cette purée pour mettre sous les harengs en Carême.

POISON. On appelle Poison ou venin tout ce qui ronge

les parties du corps, tout ce qui dérange le cours libre du ſang & des humeurs. Le Poiſon eſt de différentes ſortes. Un air infecté eſt une eſpece de Poiſon; la piquure d'un animal vénimeux en eſt un auſſi : cette ſorte de Poiſon congele le ſang, & arrête la circulation des eſprits : le ſuc de la cigue ou l'arſenic qu'on auroit avalé, eſt un Poiſon qui ronge les parties internes par les ſels piquants & corroſifs qu'ils renferment.

Remedes contre les diverſes ſortes de Poiſons.

1°. Contre tout Poiſon qu'on auroit avalé. Pilez dans un mortier des écreviſſes vives avec autant d'huile de noix que de verjus; exprimez le tout, & avalez la colature; elle fera rejetter le Poiſon par la bouche.

Si le Poiſon eſt corroſif, tâchez de faire vomir le malade au plutôt, afin qu'il le rejette, & faites-lui avaler quantité de lait de vache pour émouſſer le corroſif du Poiſon.

S'il n'eſt pas corroſif, outre le vomiſſement, faites-lui prendre une priſe de thériaque ou d'orviétan.

Le Remede contre l'arſenic, qui eſt un Poiſon violent, c'eſt d'avaler une grande quantité d'huile d'amandes douces; ſi on peut y mêler un gros de poudre ſubtile de criſtal de roche, l'effet ſera encore plus ſûr : au lieu d'huile d'amandes, on peut uſer de beurre frais & de lait de vache, & enſuite prendre un demi-gros de thériaque.

Le remede contre les champignons veneneux eſt de prendre de la thériaque & de la fiente de poule, ou de boire de la leſſive faite de cendres de ſarment.

Le remede contre l'herbe appellée cigue, eſt d'avaler de la gentiane mêlée avec du vin d'abſynthe, ou bien de la thériaque mêlée dans du vin.

A l'égard des Poiſons qui viennent de la piquure ou morſure des bêtes vénimeuſes, les meilleurs remedes ſont la thériaque, l'orviétan, la chair de vipere, l'huile de ſcorpion, & tous ceux qui abondent en ſels volatils.

POISSON. On donne le nom général de Poiſſon à la plupart des animaux qui naiſſent & qui vivent dans l'eau; la plus grande partie des Poiſſons ont des écailles & des nageoires. *Voyez* Etang & Pêche.

Les Poiſſons de riviere les plus eſtimés, & qu'on peut pêcher de même que ceux que l'on met dans les étangs, ſont les carpes, les brochets, les perches, les tanches, les gardons, la brême ou vendoiſe, le goujon, le barbeau ou barbot, le meûnier, l'anguille, la lamproie, &c. On pêche encore les truites & les écreviſſes, &c.

Petits Poissons. (pêche des) On les prend à la naſſe dans les rivieres, ou à la fouine, de jour, ou au clair de la lune. On trouve de ces Poiſſons dans les ruiſſeaux : la vraie

faifon de les pêcher eft depuis le mois de Novembre juf-qu'à Pâques. Ces petits Poiffons font entre autres, le chabot & le goujon; mais ils ne donnent point à l'appât, & il eft inutile de leur tendre l'hameçon.

POISSONS d'eau douce. Secrets pour en prendre de toute fortes. On prend du fang d'une chevre, de la lie de vin, un peu d'encens & de la farine d'orge; on mêle tout en-femble; on y ajoute du poumon de chevre coupé menu: on jette cet appât dans l'eau, où l'on fait qu'il y a du Poif-fon, & on le prend aifément à la main, ou avec une pe-tite truble ou panier.

Autre fecret. Prenez de la graine de rofes qui fe trouve dans les grattes-cu, & quelques grains de moutarde, jettez-les dans l'eau; les Poiffons y accourront.

Maniere d'attirer le Poiffon dans l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez du fuc de joubarbe, verfez-le fur de l'or-tie & de la quinte-feuille, pilées dans un mortier; frottez-en les mains, & jettez le marc dans l'eau. Si on met de cette compofition dans une naffe ou autre filet, les Poiffons y accourent en foule.

Ou bien, mettez pour appas dans les filets, du Poiffon de l'efpece de celui qu'on fouhaite : cet appât fait donner le Poiffon dans le filet tendu.

Autre maniere de faire venir beaucoup de Poiffons à l'endroit où l'on veut pêcher. Prenez un quarteron de fro-mage vieux de Hollande ou de Gruyere; broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu à peu, jufqu'à ce que le tout foit réduit en pâte un peu épaiffe; ajoutez-y un peu d'eau de rofes : faites avec cette pâte de petites boulettes de la groffeur d'un pois; jettez-les dans l'eau, & dans l'endroit où vous voulez jet-ter votre filet. Si c'eft le foir que vous voulez jetter le filet, jettez votre amorce le matin; & le foir, fi c'eft le lende-main: comme le Poiffon eft fort avide de cette amorce, il y accourt en foule.

POITRINE (oppreffion de) caufée par la toux. Reme-de. Prenez huit limaçons gris ordinaires de jardin; écra-fez-les un peu, lavez-les dans trois eaux chaudes différen-tes pour leur faire jetter leur gourme & les bien dégorger; faites-les bouillir enfuite dans une pinte d'eau jufqu'à la con-fomption des deux tiers : paffez le tout avec expreffion; coupez enfuite cette eau avec pareille quantité de lait de vache: partagez-la en deux dofes, à prendre tiedes, une le matin à jeun, & l'autre fur le foir. On doit faire ufage de cette décoction au moins pendant fix femaines.

Les bouillons de mou de veau font fort bons pour cette maladie, ainfi que pour la phthifie commençante: on doit les faire ainfi. Prenez un mou de veau, une douzaine de

petits navets, deux poignées de feuilles de chou rouge & de pulmonaire tachée; ou, à leur défaut, une poignée de feuilles de bourrache, une de buglofe & une de chicorée blanche. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau que vous réduirez à quatre bouillons. Coulez la liqueur; partagez-la en quatre dofes, à prendre en deux jours, une le matin à jeun, & l'autre fur le foir: ce bouillon adoucit les humeurs de la Poitrine, appaife la toux, & déterge les ulceres qui commencent, & on le prefcrit dans la phthifie. *Voyez* Afthme.

POIVRADE. On appelle ainfi une efpece de fauce qui fe fait de la maniere fuivante. Mettez du vinaigre dans une cafferole avec un peu de jus de veau, ciboule, oignon coupé par tranches, tranche de citron, affaifonnée de fel & poivre: faites-la bouillir; paffez-la au travers d'un tamis, & vuidez-la dans une fauciere.

POIVRE. Fruit étranger: il y en a trois efpeces; le noir, qui vient des Indes orientales, c'eft le plus ufité; le blanc qui eft de couleur cendrée ou blanchâtre, & plus gros que le noir; le long, qui eft gros & rond comme le doigt d'un enfant. Le Poivre noir eft plus commun que le blanc: il eft chaud, incifif, aftringent, bon pour la froideur & crudité de l'eftomac, les maladies venteufes caufées par l'acide vitié. Pour les pefanteurs d'eftomac, indigeftions, douleurs & plénitudes qui procedent de l'abondance des crudités, le plus prompt remede eft d'avaler, en forme de pilules, trois ou quatre grains de Poivre noir entiers, & ne rien prendre que trois ou quatre heures après.

POIX DE BOURGOGNE. Mêlange du galipot fec, ou encens blanc fondu avec de la térébenthine groffiere, & un peu d'huile de térébenthine: elle entre dans la compofition de plufieurs onguents: on en fait des emplâtres avec de la cire, dont les gens de la campagne fe fervent lorfqu'ils ont fait quelque effort; elle eft bonne auffi fur les loupes des genoux.

Poix noire. Mêlange d'arcanfon ou fauffe colophane & de goudron; la meilleure vient de Suede: elle eft réfolutive & vulnéraire; on l'emploie dans les emplâtres & les onguents, les tumeurs douloureufes, la fciatique, la goutte, les rhumatifmes.

Poix réfine. Encens blanc, forti par les incifions qu'on fait au pin, & cuit à un certain point. La bonne vient de Bayonne: elle doit être feche & blanche; elle amolit, confolide, & deffeche. On s'en fert dans les emplâtres.

POLYPE. Excrefcence de chair qui vient dans les narines, qui nuit à la refpiration & à la parole.

Remede contre le Polype. Prenez de la poudre fubtile de corne de bœuf, & foufflez-en dans le nez avec une plume.

Ou pilez des feuilles de morelle, & humectez souvent de son jus la narine où est le Polype, avec un petit linge attaché au bout d'un chalumeau, que l'on trempe dans ce suc.

Ou incorporez avec du miel de la poudre d'oignon d'*arum*, ou pied de veau, appliquez ce mêlange sur le nez.

POLYPODE. Plante qui croît sur les vieilles murailles & les troncs des vieux arbres; ses feuilles imitent celles de la fougere : sa racine est employée dans les remedes. La meilleure est celle qui est au bas des chênes, & qui est bien nourrie, elle purge la bile recuite; elle est fort bonne aux obstructions du foie & de la rate, au mal hypocondriaque, au scorbut; elle est purgative, mais on ne l'ordonne jamais seule, elle ne feroit pas assez d'effet. Ainsi elle purge doucement l'humeur mélancolique, lorsqu'on en fait bouillir une demi-once avec les boutons de houblons & des pommes de reinettes.

POMMADE pour rafraîchir le teint, & ôter les rougeurs. Faites blanchir dans l'eau une livre de panne de porc mâle; & pour cela, faites-la tremper huit ou dix jours, ayant soin de la changer d'eau trois fois le jour, la battant dans l'eau avec une spatule de bois : étant devenue bien blanche, laissez-la égoutter, mettez-la dans un pot de terre neuf, avec une once & demie des quatre semences froides pilées, deux ou trois pommes de reinette coupées en morceaux, un morceau de rouelle de veau, grand de quatre doigt; faites bouillir le tout au bain-marie, pendant quatre heures : passez votre Pommade par un linge bien serré; laissez tomber la coulure dans une terrine, que vous mettrez après sur les cendres chaudes; ajoutez-y une once d'huile d'amande douce, & une once de cire-vierge blanche : le tout étant fondu & mêlé, retirez-le du feu, & battez cette Pommade avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit froide.

POMMADE pour les cheveux & perruques. Prenez de la panne de porc mâle, la quantité que vous voudrez, selon que vous voulez faire de Pommade; coupez-la par morceaux, mettez-la tremper dans l'eau pendant huit ou dix jours, changez l'eau trois fois le jour, battez-la dans l'eau avec une spatule de bois : étant bien blanche, laissez-la égoutter; mettez-la dans un pot de terre neuf, avec chopine d'eau de rose, & un citron piqué de clous de girofle; mettez-la sur le feu, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'écume soit un peu rousse; écumez-la, retirez-la du feu, passez-la par une étamine; étant refroidie, battez-la dans de l'eau fraîche, ensuite dans l'eau de rose : après quoi, ayez des plats de terre de même grandeur par couples; étendez la Pommade également, de l'épaisseur d'un pouce, couvrez-le de son pareil; & ainsi des autres : au bout de douze heures, répandez-y des fleurs; étendez-la de nouveau, pour y mettre

tre des fleurs fraîches : continuez dix ou douze jours, jusqu'à ce qu'elle ait pris l'odeur; ensuite serrez-la dans des pots.

POMMES. Les Pommes sont le fruit du Pommier. En voici les meilleures especes.

La Reinette blanche : elle est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres.

La Reinette grise : elle est plus ferme que la blanche, elle a l'eau sucrée & relevée; c'est la meilleure de toutes.

La Reinette franche, grosse, jaunit en mûrissant; elle est tiquetée de points noirs, a l'eau sucrée : on en fait des compotes.

Pomme de Rambour; grosse, ronde, verte d'un côté, & mêlée de rouge de l'autre : ces Pommes ne sont bonnes qu'en compote.

Pomme de Calville; rouge, grosse, plus longue que ronde, d'un goût vineux.

Pomme de Calville; blanche, à côte de melon, a un goût relevé, est plus estimée que la rouge

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre; belle, de moyenne grosseur, plus longue que ronde, jaune & tiquetée de points rouges; son eau sucrée.

La Pomme de Fenouillet, assez semblable à une petite Reinette, d'un fond violet, couvert d'un gris roussâtre, la chair fine, l'eau sucrée.

Pomme violette : espece de gros fenouillet, grosse, presque ronde, mêlée de rouge du côté du soleil, la chair blanche & délicate, l'eau douce & très-sucrée.

La Pomme d'Api; petite, d'un rouge vif du côté du soleil, blanche de l'autre, la peau fine, l'eau douce & sucrée.

La Pomme de Bardin, ni grosse, ni petite, grise, & d'un rouge brun, l'eau sucrée.

Moyen pour conserver une ample récolte de Pommes, & les empêcher de pourrir.

On doit choisir d'abord celles qui sont parfaitement saines, & les porter dans une chambre, où on les pose sur des claies, en les séparant les unes des autres.

2°. Fermer exactement les portes & les fenêtres de cette chambre, y allumer du feu avec du bois de sarment; & faire en sorte que ce bois fasse beaucoup de fumée, & qu'il remplisse toute la chambre; ce qu'il faut faire pendant quatre ou cinq jours. Les Pommes étant ainsi sechées par cette fumée, les mettre dans une caisse avec de la paille menue de froment, observant qu'elles ne se touchent point, commençant par un lit de paille, puis des Pommes, & finissant par un lit de paille; après quoi on ferme la caisse : les Pommes se conservent dans toute leur bonté pendant une année entiere.

COMPOTE de Pommes de Reinette avec la peau. Prenez une demi douzaine de Pommes de Reinette, coupez-les en deux, ôtez-en les cœurs, piquez-les avec la pointe d'un couteau, mettez-les à mesure dans l'eau; puis retirez-les; mettez-les dans une poële avec un quarteron de sucre & un demi-setier d'eau; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes : si le sirop n'est point assez doux, on peut lui donner un bouillon ou deux.

COMPOTE de Pommes pelées. Elle se fait de la même maniere, si ce n'est que, lorsqu'elles sont bien molettes, on les tire pour les mettre dans une porcelaine, & on fait consommer le reste du sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée; & il est tel lorsqu'on le voit tomber à grosses gouttes, & qu'il ne coule pas par fil; alors on le verse sur le fruit.

COMPOTE à la Portugaise. Après avoir coupé les Pommes, comme ci-dessus, on les met dans une tourtiere avec son couvercle, & du sucre en poudre dessus & dessous; on les met sur le feu, on couvre la tourtiere de son couvercle, on met du feu dessus, & on les fait cuire jusqu'à ce que le sucre soit bien roux.

GELÉE de Pommes. Mettez sur le feu, dans une poële avec de l'eau, des Pommes de Reinette coupées par morceaux; faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade; passez cette décoction à travers un linge ou tamis, & jettez-la dans une quantité nécessaire de sucre, que vous faites cuire à cassé; faites bouillir le tout légérement, entre lissé & perlé, & écumez avec soin : au reste, pour une pinte de jus, il faut trois quarterons de sucre. On peut faire une gelée de Poires de la même maniere.

MARMELADE de Pommes. On la fait de même que celle des Poires de Rousselet. *Voyez* Poires.

Les Pommes de Reinette sont d'un grand usage dans les remedes : elles sont pectorales, rafraîchissantes, chassent la mélancolie, lâchent le ventre. Le sirop de Pommes simples est salutaire dans les maladies causées par la tristesse & le chagrin.

Le sirop de Pommes composé est laxatif : si on met infuser du séné dans ce sirop, ce sera un purgatif agréable, & spécifique pour les mélancoliques & les hypocondriaques.

POMMIER cultivé, (le) soit nain, soit à plein vent, se multiplie par les pépinieres qu'on fait de pepins de marc, ou par des plants enracinés, ou par des boutures: la voie la plus courte est de les greffer sur un Pommier sauvage, ou de paradis. Le Pommier, ainsi que le Poirier, veulent être labourés deux fois l'an : on élague la tige à hauteur d'homme; on répand sur son pied de la lie de vin vieux. On fume les Pommiers avec du fumier de mouton; ils fleurissent au Printemps; on cueille les Pommes à la mi-Septembre.

Les Pommes font le fruit du Pommier; elles viennent en Eté & en Automne : il y en a de beaucoup d'efpeces. *Voyez* Pommes.

POMMIER champêtre, ou planté en pleins champs. Les Pommes qui en viennent ne font bonnes que pour faire le cidre : il en eft de même des poires que l'on plante ainfi. Le Pommier de cette efpece eft bas & tortu; fes feuilles font groffes & cendrées, jaunes en dedans : il lui faut une terre graffe & un peu humide, & une expofition au midi. On le multiplie par les pépinieres, ou par des plants enracinés, ou des boutures, ou en les greffant fur des Pommiers fauvages, ou fur des pruniers, pêchers, coignafliers : c'eft la voie la plus fûre & la plus prompte.

Le Poirier champêtre vient de la même maniere que le Pommier : le meilleur eft de le greffer fur quelque fauvageon de fon efpece. Pour cet effet, on doit avoir des pépinieres de jeunes plants ou pepins, & garnies de plants de différents âges. On greffe les fruitiers au bout de trois ou quatre ans, felon leur force : au refte, dans les terres labourables, on doit les planter fort au large, environner les arbres de bons pieux, de peur que la charrue ne les offenfe; les labourer, tant le Pommier que le Poirier, deux fois l'an dans les premieres années, & les déchauffer, au moins, tous les trois ans pendant l'Hyver; couper avec foin tout ce qu'on trouve de bois mort; les écheniller au Printemps; les fumer avec du fumier de mouton & d'âne, ou du marc de raifin & de pommes. Ces arbres rapportent ordinairement la troifieme année : le Poirier eft, à la vérité, un peu plus tardif, mais il dure plus long-temps. On fait le cidre & le poiré des fruits de ces arbres : on peut garder les meilleures pour les faire cuire & fervir dans le ménage.

Le bois de Poirier & de Pommier fert pour les ouvrages de menuiferie : on en fait des planches, longues de fix à neuf pieds, d'un demi-pouce d'épaiffeur.

POMPE. Machine hydraulique, d'une grande commodité pour élever les eaux des rivieres, des lacs, des étangs, des canaux, des puits, pour conduire les eaux où l'on veut, felon les différents befoins, & faciliter les arrofements. Une Pompe eft compofée d'un tuyau, dont la principale partie eft appellée corps de Pompe, & le refte tuyau montant; d'un pifton, qui eft un gros bout cylindrique, qui a fon jeu dans le corps de la Pompe; & de deux foupapes, par où entre l'eau. Il y a plufieurs fortes de Pompes; mais elles peuvent toutes fe réduire à deux, favoir :

1°. La Pompe afpirante eft celle qui, par le mouvement d'un pifton creux, garni d'une foupape, attire l'eau au-deffus de la foupape du corps de Pompe, jufqu'à la hauteur

de trente-un pied ou environ, ſelon la peſanteur de l'air, qui eſt la cauſe de cet effet. Ce piſton éleve en même-temps l'eau qu'il avoit fait paſſer au deſſus de la ſoupape en s'abaiſſant : c'eſt la Pompe la plus ſimple de toutes.

2°. La Pompe refoulante & de compreſſion : c'eſt celle qui, à la différence de la premiere, a ſon tuyau montant à côté du corps de Pompe; & dont le corps de Pompe même & le piſton ſont à peu près ſemblables à une ſeringue ordinaire, parce que le piſton n'étant pas creux, & n'ayant pas de ſoupape comme les autres, l'eau ne paſſe pas au travers; mais il l'attire ſeulement en s'élevant au deſſus de la ſoupape du corps de Pompe, & la pouſſe, en s'abaiſſant, au deſſus de l'autre ſoupape, qui eſt au bas du tuyau montant. On peut ajouter à ces deux ſortes de Pompes, la Pompe mixte : elle eſt compoſée en partie de la Pompe aſpirante, & en partie de la refoulante.

PONCIRES. On appelle ainſi les gros citrons : ils ont peu de jus; mais on fait ordinairement de leur écorce une excellente confiture, parce qu'ils l'ont épaiſſe.

PONTE. C'eſt le temps où un oiſeau pond un certain nombre d'œufs avant que de couver.

PORC. *Voyez* Cochon.

PORC SALÉ. Le temps de ſaler le Porc, eſt depuis la Saint-Martin juſqu'au Carnaval.

Maniere de ſaler le Porc.

Coupez par morceau la chair du Porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le ſang, qui ſervent à faire du boudin, des andouilles & des ſauciſſes; &, après avoir laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux, les uns après les autres, ſur le ſaloir, qu'il ſeroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de genievre; frottez-les de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré : à meſure que vous ſalerez ces morceaux, arrangez-les ſur la table, ſerrés l'un contre l'autre, & entaſſés par lits; laiſſez-les pendant huit jours en cet état : au bout de cet eſpace, changez-les de ſituation, en mettant deſſous ceux qui étoient deſſus, & frottez de ſel les endroits où il n'y en auroit pas en aſſez; dérangez-les ainſi juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant : alors battez chaque piece avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu; puis attachez-les à un ratelier, dans un endroit à l'abri de la chaleur. Mais pour le garder plus long-temps, il faut auparavant le faire enfumer à la cheminée.

Autre maniere. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reſte en deux parties, ſalez-les bien; paſſez deſſus, &

par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours; puis pendez le salé au plancher, & salez de même les pieces que vous avez levées.

La graisse ou panne de Porc est émolliente & résolutive: elle entre dans les cataplasmes & ramollit les tumeurs; elle est spécifique contre les brûlures, si on la jette bouillante goutte à goutte sur des feuilles de laurier, desquelles on enduit la partie brûlée. On l'emploie contre la toux violente: on se sert d'une couenne de lard dans l'esquinancie; elle sert à faire plusieurs onguents: la fiente de Porc arrête les hémorragies.

Fiel de Porc préparé. Remede sudorifique: maniere de le préparer. Prenez des vésicules de fiel de Porc mâle en tel nombre que vous voudrez: ouvrez-les pour en faire sortir la liqueur, & la mettez au bain-marie dans un vaisseau de terre verniffé, pour la faire évaporer jusqu'à consistence de gomme épaisse; puis faites-la sécher lentement dans une étuve, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en masse assez dure pour être mise en poudre subtile, que vous passerez par un tamis de soie. Prenez une once de cette poudre & une once de poudre de vipere ordinaire, ou de celle qui est faite avec le cœur & le foie de vipere, & qui est la meilleure; mêlez-les exactement, & gardez ce mêlange dans une bouteille de verre bien bouchée.

PORC ÉPIC (le) est un gros hérisson qui a les piquants plus longs & plus mobiles: il est rare en France.

PORREAUX. Plante potagere composée de plusieurs feuilles blanches collées les unes contre les autres, & qui deviennent vertes en sortant de terre: on les seme au mois de Mars en terre bien préparée & à plein champ; on les replante au mois de Mai en planche labourée sur des alignements tirés au cordeau, espacés de quatre à cinq pouces, en des trous profonds de six pouces, & espacés de quatre: on doit couper l'extrémité des racines, & des feuilles, puis les arroser & les serfouir: on doit les couvrir de grand fumier dans les temps de gelées.

POSSESSEUR de bonne foi. On appelle ainsi celui qui a acquis à titre translatif de propriété, comme par achat, & par legs, une chose de celui qu'il croyoit en être propriétaire. Ce Possesseur, à cause qu'il l'est de bonne foi, a deux avantages: 1°. il fait les fruits siens; 2°. il peut acquérir la propriété de la chose par le moyen de la prescription.

POSSESSION immémoriale. C'est une Possession qui a duré pendant plus de cent ans, ou celle qui excede la mémoire des hommes les plus anciens: ainsi, s'il s'agit de la situation de certains lieux pour lesquels il y a procès,

celui-là ſera dit avoir une Poſſeſſion immémoriale qui juſtifiera par les plus anciens du lieu, que la diſpoſition des lieux a toujours été telle qu'il la ſoutient.

POTAGE, ſoupe : ſorte de mets, compoſé de pain coupé par tranches, & qu'on a fait tremper dans du bouillon tout chaud.

POTAGE à la viande. La meilleure viande, pour faire du bon bouillon, & par conſéquent un bon Potage, eſt la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau & le gîte à la noix : la viande doit être ſaine, & fraîchement tuée, pour donner du goût au bouillon. Il faut d'abord écumer le pot, y mettre du ſel, & enſuite toutes ſortes de bonnes racines bien ratiſſées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, porreaux, choux ; faites bouillir doucement le pot juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, & paſſez le bouillon dans un tamis.

POTAGE aux herbes en gras. Faites cuire, dans du bouillon & dans une petite marmite, toutes ſortes d'herbes bien épluchées, telles que l'oſeille, la laitue, le cerſeuil, le pourpier, un peu de céleri : quand elles ſont cuites, faites mitonner le potage, & mettez vos herbes deſſous.

POTAGE aux choux en gras. Faites blanchir la moitié d'un chou avec un morceau de petit lard coupé en tranches ; ficelez le chou & le lard chacun à part, & faites-les cuire également à part dans une petite marmite avec du bouillon gras : l'un & l'autre étant cuits, faites mitonner votre Potage, & mettez les choux par-deſſus.

POTAGE au riz en gras. Lavez à l'eau tiede trois ou quatre fois un quarteron plus ou moins de riz ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon & du jus de veau : quand il eſt cuit, dégraiſſez-le.

POTAGE en maigre. Il ſe fait avec de bonnes herbes, comme cerſeuil, pourpier, laitue, oſeille, quelques oignons, une quantité ſuffiſante de beurre ; ſi on eſt dans la ſaiſon des pois, ajoutez-en. Faites bouillir le tout enſemble ; paſſez-le en purée claire, délayez cinq ou ſix jaunes d'œufs avec le quart de ce bouillon, & mettez-les dans le Potage lorſque vous voudrez le ſervir.

POTAGE à l'eau. Mettez dans une marmite de trois pintes, plus ou moins, un quartier de chou, deux panais, ſix oignons, un pied de céleri, trois ou quatre navets, un peu de perſil ; faites un paquet avec de l'oſeille, poirées, cerfeuil ; liez dans un petit linge un demi-litron de pois ; faites bouillir le tout pendant trois heures ; aſſaiſonnez-le du ſel qu'il faut ; paſſez le bouillon dans un tamis : faites mitonner le Potage, & garniſſez-le avec les légumes qui ſont dans la marmite.

POTAGE de lentilles en maigre. Mettez cuire des lentil-

les avec un bouillon de racines : faites rouſſir dans une caſſerole un bon morceau de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais; mouillez d'un bouillon de poiſſon : aſſaiſonnez-les de deux ou trois clous, baſilic, perſil, ciboule, rocamboles, champignons, croûtes de pain; laiſſez mitonner le tout : les lentilles étant cuites, écraſez-les; vuidez-les dans la caſſerole où eſt le coulis, & les laiſſez mitonner; paſſez le coulis, tenez le chaud : mettez-y une cuillerée de lentilles entieres; faites mitonner des croûtes d'un bouillon de poiſſon; mettez un petit pain farci au milieu, & jettez votre coulis ſur votre Potage.

Potage d'oignons au roux en maigre. Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons, & d'une égale groſſeur; farinez-les, faites-les frire dans du beurre : dès qu'ils ont pris belle couleur, tirez-les, laiſſez-les égoutter, mettez-les dans une petite marmite ou pot de terre : mouillez-les d'un bouillon de poiſſon; faites mitonner des croûtes du même bouillon, & mettez ſur votre Potage un cordon d'oignons roux, & jettez le bouillon par-deſſus les oignons.

Potage, ou ſoupe au lait. Mettez du bon lait dans une caſſerole ſur un fourneau avec du ſucre à proportion, un morceau de cannelle en bâton, une feuille de laurier, un peu de ſel : lorſqu'il veut bouillir, délayez avec un peu de lait ſix jaunes d'œufs frais; paſſez-les dans une étamine, verſez-les dans le bouillon de lait, que vous remuez toujours juſqu'à ce qu'il ſoit un peu lié. Faites ſécher au feu des tranches de mie de pain fort minces; arrangez-les au fond du plat : faites-les mitonner avec du bouillon de lait, prenant garde qu'il ne bouille, & verſez le reſte du bouillon ſur le pain.

Potage de citrouille au lait. Coupez de la citrouille en dez bien menu; paſſez-les à la caſſerole, avec bon beurre; aſſaiſonnez de ſel, perſil, cerfeuil, fines herbes : mettez-les dans un pot de terre avec lait, bouillon, & dreſſez-les ſur des croûtes mitonnées.

POTAGER. (Jardin) C'eſt celui où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui ſervent à la cuiſine. Un Potager ne fait pas, à la vérité, une impreſſion éblouiſſante, comme le parterre; mais il attache plus long-temps les Spectateurs, parce qu'il renferme dans ſon ſein une infinité de plantes qui ſervent de nourriture à l'homme, & même de remede.

Un Potager, pour être bien ſitué, doit avoir un bon fond de terre, c'eſt-à-dire, qui tienne le milieu entre la terre ſerrée & la terre légere; être dans une expoſition favorable, telle que celle du Midi, & au défaut celle du Levant; la pire eſt le Nord; avoir un terrein bien diſtribué, & la commodité de l'eau. On doit garantir le Potager des vents

les plus à craindre, à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en le plaçant, si on peut, à l'abri d'une colline.

Pour bien distribuer un Potager, on doit d'abord prendre le terrein suffisant le long des quatre murs : 1°. pour y mettre des arbres en espaliers; 2°. pour les plate-bandes qui doivent regner autour des quarrés, & dans le milieu desquelles on met des arbres en buisson; 3°. pour les allées, le long desquelles on fait des bordures, ou de fraisiers, ou de violettes. Ensuite, si le jardin est spacieux, on partage tout le terrein du milieu en quatre grands quarrés, que l'on divise, si on veut, en quatre autres plus petits : on pratique deux petites allées, l'une sur la longueur du terrein, l'autre sur sa largeur. C'est sur ces divers quarrés que l'on distribue, par un exact alignement, les planches sur lesquelles on fait venir les plantes potageres : ces planches sont des quarrés ordinairement de la même longueur que le quarré même dont elles font partie, & larges de quatre pieds. On seme, ou l'on plante sur chacune de ces planches, les plantes potageres chacune en sa saison : ainsi, il doit y avoir un quarré pour les laitues, un pour les asperges, deux pour les artichauts, un pour les pois, feves & haricots, un pour le persil, cerfeuil, pimprenelle, ainsi des autres : on y met ordinairement des herbes fines en bordure. Comme il y a des plantes passageres, on doit savoir combien de temps chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, pour y en mettre aussi-tôt d'autres à la place, afin qu'il ne reste point de terre inutile : ainsi le quarré des laitues qu'on replante pour le Printemps, peut être employé en chicorée blanche pour l'Automne & l'Hyver; celui des pois, pour les choux d'Hyver; ainsi des autres. Au reste, les allées & les sentiers doivent être toujours tenus plus hauts que les quarrés.

POTION (la) est un médicament liquide fait avec des eaux distillées, auxquelles on ajoute des poudres, des confections, des sels, des huiles, des sirops qui la rendent trouble : elle est corrective quand on ne la donne que pour corriger les humeurs; elle est purgative, lorsqu'on y dissout des purgatifs.

POTIRON. Espece de citrouille qui produit un rond parsemé de petits tubercules. *Voyez* Citrouille.

POTS à fleurs. Ceux qui sont les plus estimés doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture. Le fond doit en être plus étroit que l'entrée de deux ou trois doigts, troué par en bas, mais peu, pour écouler l'eau, & on doit les poser sur de petits quarrés de pierre & non sur la terre nue, afin que les vers n'y trouvent point d'entrée : les Pots vernissés sont les meilleures.

POUDRE purgative pour les gens de la campagne. Pre-

nez une once de Jalap, & demi-once de gomme gutte : mettez le tout en poudre, mêlez-le & gardez-le pour l'ufage. Si on veut qu'elle opere mieux, faites une infufion de deux gros de féné dans un verre d'eau, & vous y diffoudrez huit ou dix grains de cette poudre.

La prife de cette Poudre, eft de fix ou fept grains d'orge pour les enfants, depuis quatre ans jufqu'à fept, & depuis fept jufqu'à quinze, de dix à douze grains, & pour les autres âges, depuis vingt grains jufqu'à trente. Cette poudre eft fpécifique pour l'enflure; mais on doit s'en abftenir dans toutes les affections de poitrine.

POUDRE contre les vers. Prenez *femen contra*, quatre onces; feuilles de féné, une once; coriandre préparée & corne de cerf en poudre, de chacune demi-dragme : mêlez le tout enfemble réduit en Poudre.

POUDRE de fympathie. Prenez une livre de vitriol romain; réduifez-la en poudre, faites fécher cette Poudre au foleil au plus fort de l'Eté : mettez de cette Poudre fur la plaie avec un peu de charpie, & un aftringent par-deffus compofé de blancs d'œufs & de vinaigre. On emploie cette Poudre contre toute forte d'hémorragies.

POUDRE (la) à tirer eft compofée : 1°. de nitre ou falpêtre, c'eft ce qui lui donne la force; 2°. de foufre, c'eft ce qui lui fait prendre feu; 3°. de charbon pilé pour lier la compofition. La bonne Poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, & tirer un peu fur l'obfcur. Pour éprouver fi elle eft bonne, on verfe fur un papier blanc un peu de Poudre, comme la contenance d'un dez à coudre : on y met le feu avec un charbon, ne touchant la poudre que légérement. Si la Poudre, en prenant feu, s'éleve en l'air, & ne brule point le papier, ne lui laiffant qu'une tache grife, elle eft très-bonne : en un mot, moins la Poudre brule le papier, meilleure elle eft.

POUDRE à poudrer. On la fait avec de l'amidon le plus blanc, le plus fec & le plus fin : fur huit livres, on y mêle une livre d'iris, racine qui fent naturellement la violette, une poignée d'os de bœuf brûlés, jufqu'à blancheur & bien pilés; on paffe le tout par un tamis de crin fort délié.

POULAILLER, lieu où les poules fe perchent & où elles pondent. Le Poulailler doit former un quarré long, & être placé dans quelque coin de la baffe cour, à l'abri du grand froid & du grand chaud; les ouvertures & portes doivent être tournées à l'Orient : il eft bon que les murailles foient bien conftruites, blanchies en dehors & en dedans, & à l'abri des fouines & autres animaux qui nuifent aux poules : les ouvertures garnies d'un treillis de fer affez large pour donner du jour, & affez étroit pour que les bêtes ennemies n'y entrent point. Il doit y avoir des paniers attachés à la

muraille avec du foin dedans, & où les poules puiſſent pondre. On met auprès du Poulailler une eſpece de fumier qu'on appelle une verminiere qui ſert à engraiſſer la volaille : pour cet effet, on remplit un trou creuſé en pente, de beaucoup de terreau qu'on arroſe de ſang de bœuf; on y répand un peu d'avoine; on remue le tout, comme ſi on le labouroit : il naît ſur ce ſumier une grande quantité de vers & d'herbes.

POULARDE, jeune poule engraiſſée. Diverſes manieres d'apprêter les Poulardes : 1°. à la broche, ce ne doit être que quand elles ſont tendres : lorſqu'elles ſont plumées & bien mortifiées, faites-les blanchir ſur la braiſe, épluchez, ficelez & bardez-les; étant preſque cuites, débardez-les, panez-les d'une mie de pain, faites-leur prendre une belle couleur.

2°. Au gros ſel : pour cet effet, vuidez-les, trouſſez les pattes en dedans, faites-les blanchir un moment, bardez-les de lard, mettez-les cuire dans la marmite : étant cuites, ſervez-les avec un peu de bouillon & du gros ſel par-deſſus. On accommode de même les chapons.

3°. En ragoût à la bourgeoiſe. Vuidez la Poularde, trouſſez-lui les pattes dans le corps, mettez dans une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches; mettez la Poularde deſſus l'eſtomac en deſſous; couvrez-la de deux oignons par tranches, de filets de deux racines, d'un bouquet de fines herbes d'un peu de ſel; faites cuire le tout ſur la cendre chaude; à moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc : étant cuite, dégraiſſez-la & mettez-y un peu de cannelle.

4°. A la Sainte-Menehoult. Epluchez & vuidez des Poulardes fines, trouſſez les pattes dans le corps, fendez-les ſur le dos; étendez-les ſur la table, battez-les, ôtez les os des cuiſſes, mettez des tranches de veau dans une caſſerole ſur un fourneau; & lorſqu'elles commencent à ſuer, mettez-y un peu de farine, mouillez-les de bouillon; rangez vos Poulardes dans la caſſerole, après les avoir piquées de quelques lardons de gros lard, aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines herbes & épices, perſil haché, oignons, & bardes de lard deſſus; faites-les cuire à petit feu, arroſez-les à mi-cuiſſon d'un gobelet de lait avec crême : lorſqu'elles ſont cuites, laiſſez-les refroidir dans leur jus; alors frottez-les de graiſſe, panez-les de mie de pain, & faites-leur prendre couleur ſous un couvercle; dreſſez-les ſur un plat, & mettez-y de l'eſſence de jambon deſſus.

5°. En fricandeaux. Faites blanchir une ou deux Poulardes ſur la braiſe; coupez-les en deux par le dos, le long des reins & le milieu de l'eſtomac, applatiſſez-les avec le plat du couperet, piquez-les de menu lard, mettez les deux moitiés de Poulardes dans une caſſerole, que vous aurez gar-

nie d'un morceau de rouelle de veau, d'une tranche de jambon : ajoutez-y douze champignons, un oignon, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; mouillez moitié d'eau & moitié de bouillon; faites cuire le tout, mais point trop : cela fait, retirez les viandes, ne laiſſez que le jus, dégraiſſez-le, faites-le diminuer, remettez alors vos moitiés de Poulardes dedans le lard en deſſous, & remuez pour leur faire prendre belle couleur & les glacer; enſuite retirez-les de la caſſerole, & les dreſſez dans un plat.

6°. Aux olives. Faites rôtir des Poulardes bien tendres avec une barde de lard ſur l'eſtomac; faites un ragoût composé d'un peu de perſil haché, & paſſez-le avec un peu de lard & farine; mettez-y deux cuillerées de jus, un verre de vin blanc, des câpres hachées, des anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes; liez la ſauce avec du coulis, coupez les jambes des Poulardes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuiſſes, & à l'eſtomac, écraſez-les un peu, & mettez-les dans la ſauce.

POULES, la Poule eſt la femelle du coq. Les bonnes Poules, & dont on fait le plus de cas, ſont de moyenne grandeur & noires : elles ont la chair plus délicate & pondent davantage; celles qui ont la tête grande, la crête rouge, les jambes & les pieds jaunes, l'œil éveillé, ne ſont pas moins bonnes & fécondes : celles qui ont les ergots haut montés, pondent moins; celles qui ſont trop graſſes, pondent peu.

La chair de Poule nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit : elle eſt ſalutaire aux convaleſcents & aux perſonnes délicates & qui ſont peu d'exercice. La meilleure eſt celle des jeunes Poules bien nourries, & qui n'ont point encore pondu : les vieilles Poules ne ſont bonnes que pour les bouillons.

Les Poules de Caux ſont les plus eſtimées pour la tendreté & la délicateſſe de leur goût.

La chair de Poulet a les mêmes qualités que celle de Poules, mais elle eſt plus délicate & plus ſucculente : ainſi on doit manger le Poulet rôti & la Poule bouillie; le Poulet eſt meilleur à deux ou trois mois qu'en tout autre temps, ſur-tout lorſqu'il eſt gras & tendre.

Les jeunes Poules commencent à pondre dès le mois de Février quand il eſt modéré, & donnent plus d'œufs que les vieilles; mais celles-ci valent mieux pour couver.

On doit avoir des coqs à proportion du nombre des Poules : un peut ſuffire à douze ou quinze.

Leur nourriture pendant l'Hyver, ce ſont toutes les criblures & les vanneries de grains, entremêlées de quelques herbes qu'on hache, ou de quelques fruits, ſelon la ſaiſon, & du ſon bouilli : on leur donne de l'avoine pure lorſqu'on veut qu'elles pondent. On peut leur donner encore de l'orge

moulu, de la vefce, du millet, du panis : on prétend que l'orge à demi-cuit leur fait pondre de gros œufs.

Les lupins, qui font des pois plats & amers, ne leur valent rien : on fait auffi un fumier exprès qui engendre beaucoup de vers qu'elles mangent. *Voyez* Fumier. On donne quatre ou fix onces de grain par jour aux poules qui fort, & huit à celles qu'on tient enfermées.

Les Poules demandent du foin : on doit leur donner à manger au lever du foleil, & vers fon coucher, & toujours dans le même endroit; ouvrir foir & matin le poulailler; laiffer toujours un œuf dans chaque nid; nettoyer de temps en temps le poulailler, ainfi que les bâtons & huchoirs; le parfumer de thym ou de genievre pour tuer la vermine : renouveller la paille ou le foin des nids tous les quinze jours; les garantir des belettes, fouines & autres animaux.

On doit fe défaire de celles qui font trop vieilles pour pondre ou couver, & de celles qui caffent & mangent leurs œufs.

Les Poules qu'on doit engraiffer font les ergotées, celles qui chantent, qui grattent, qui appellent comme le coq : on leur arrache les groffes plumes; on les enferme dans un lieu féparé, & on les nourrit avec de la pâte d'orge, du millet, du fon, des coffes de riz, panicle & avoine : elles engraiffent aifément dans les mois de Janvier & Février.

Les Poules ne laiffent pas de pondre fans le commerce avec les coqs; mais ces œufs ne font pas fi fains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

Lorfque les Poules, après leur ponte, qui eft ordinairement de dix-huit à vingt œufs qu'elles pondent de fuite, commencent à glocer : on doit leur préparer un nid pour les y mettre; il doit être dans un lieu retiré, creux dans le fond & garni de foin. On ne doit pas mettre à couver celles qui n'ont pas deux ans, ni celles qui font farouches, ou qui ont de grands ergots; faire choix de celles qu'on appelle franches, c'eft-à-dire, qui ne prennent pas facilement l'épouvante, & qui font d'une complexion forte, & font éveillées.

Quand la couvée eft avant le mois de Mars, on donne douze œufs à la poule; au mois de Mars, quinze; au mois d'Avril, & au temps chaud, autant qu'elle en peut embraffer. Ceux qui font les plus gros, les plus frais pondus, c'eft-à-dire, qui n'ont que neuf à dix jours, & qui, étant mis dans l'eau, demeurent au fond, font les meilleurs pour donner des poulets.

On doit bien fe garder de remuer fouvent les œufs pendant le temps de la couvée : on peut feulement les tourner une fois ou deux pendant que la Poule n'y eft pas, afin qu'ils fechent également par-tout.

La couvée dure vingt-un jours : au bout de ce terme on visite la Poule ; on écoute pour voir s'il n'y a pas quelque poussin qui crie : le lendemain on compte le nombre des poulets, on ôte les coques écloses ; mais il est plus sûr de ne toucher au nid que quand tout est éclos. Si on n'entend pas crier les poulets trois jours après le terme de la couvée, c'est signe que les œufs sont clairs ; ce qui peut arriver par plusieurs accidents, & entre autres, par le tonnerre, qui les corrompt quelquefois d'un seul coup : en ce cas, on doit les ôter & les jetter.

Lorsque les poulets sont tous éclos, on les met au fond d'une futaille, l'espace d'un jour, dans un lieu chaud, & on leur donne, de temps en temps, un peu d'air. Le lendemain on les met sous une espece de cage, dans un lieu exposé au soleil ; on les nourrit, pendant quinze jours, d'abord avec de l'orge bouilli, ou du millet crud, ou avec de la farine d'orge, ou des feuilles de porreaux hachées menu, & de l'eau bien nette ; on les fait sortir de temps en temps pour les fortifier & les accoutumer à l'air ; mais jamais par un mauvais temps : on peut en donner à mener à une seule Poule jusqu'à vingt-cinq ou trente, & on remet les autres meres pour couver de nouveau.

Le temps de chaponner les poulets, c'est lorsqu'ils ont quitté la poule qui les mene : on laisse les plus hardis & les éveillés pour devenir coqs. Pour ceux qu'on veut chaponner, on leur fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules ; on les en tire avec le doigt, on coud la plaie, & on la frotte avec du beurre frais.

Si on veut avoir des poulets en Hyver, on doit user pour cela de la méthode suivante, qui a été éprouvée. On prend une poule d'Inde après Noël, on la met dans un lieu bien chaud, on lui donne vingt-cinq œufs à couver ; dans dix-huit ou vingt jours les poussins éclosent : on les met chaudement dans un panier avec de la plume, durant cinq ou six jours, & on les nourrit à l'ordinaire, tant qu'ils sont sous l'aile de la mere.

On fait un bon profit sur les Poules en portant leurs œufs aux marchés voisins, ainsi que les poulets ; & de ces derniers, depuis le commencement du Printemps jusqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a soin de mettre les Poules couver de bonne heure : on y porte les poulardes depuis le mois d'Août jusqu'en Mars, ensuite les chapons. *Voyez* Volaille & Dindons.

Poule d'eau. Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long & noir, la queue courte, les jambes oblongues, qui lui servent à marcher dans l'eau, quoiqu'elles ne nagent pas parfaitement : elles sont estimées, même pour les

bonnes tables, lorſqu'elles ſont jeunes & graſſes : leur chair eſt fort nourriſſante; mais elle ne ſe digere pas facilement. On chaſſe ces oiſeaux au fuſil, & on les prend avec des halliers, de quinze à vingt pieds de long, autour des étangs & des ruiſſeaux, au milieu des herbiers & des joncs, où ils ſe tiennent dans les mois de Mai, Juin & Juillet. On prend de même les Rafles de genêt, & Rafles d'eau; ceux-ci ſont de petites Poules d'eau.

Poules d'Indes. *Voyez* Dindons.

POULETS. On en diſtingue de différentes ſortes : les Poulets à la Reine ſont les plus petits & les plus eſtimés; les Poulets gras ſont les plus forts, & ſont auſſi eſtimés: on les met à la broche. Des Poulets communs, on fait des fricaſſées.

Maniere de faire rôtir les Poulets gras. Étant plumés & mortifiés, faites-les refaire ſur la braiſe; épluchez, ficelez, piquez-les de menu lard; bardez-les, embrochez & les pliez de feuilles de papier : étant preſque cuits, ôtez le papier; faites-leur prendre belle couleur, & les déficelez.

Différentes manieres d'accommoder les Poulets. 1°. En fricaſſée : flambez, épluchez & vuidez vos Poulets; ôtez-en la peau, coupez les pattes au-deſſus du joint & les petits bouts des ailes; levez les cuiſſes, & caſſez, d'un coup de couteau, l'os du bout du pilon de la cuiſſe; levez les ailes & l'eſtomac : étant ainſi coupés, lavez-les, faites-les blanchir ſur le fourneau, mettez-les dans l'eau froide, faites-les égoutter ſur un tamis, mettez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, beurre frais, bouquet de fines herbes, oignon piqué de clous, ris de veau, champignons, quelques truffes, ſel, poivre; paſſez le tout ſur le fourneau, mettez un peu de farine, remuez deux ou trois tours; mouillez moitié bouillon, moitié eau, laiſſez cuire à petit feu la fricaſſée : étant diminuée à propos, liez-la ſur le fourneau avec une liaiſon de trois ou quatre jaunes d'œufs délayés avec de la crême de lait, ſans faire bouillir; ajoutez-y un peu de perſil.

2°. À la braiſe, comme les poulardes.

3°. Au jus : on ne doit employer pour ce ragoût que des poulets gras bien fins; on les épluche, on les vuide, on détache la peau de l'eſtomac; cela fait, aſſaiſonnez autant de bardes de lard que de Poulets, & de la même grandeur, de ſel, poivre, fines herbes, perſil, ciboule, hachés & mêlés; mettez-en une ſur l'eſtomac de chaque Poulet, entre peau & chair; ficelez-les, enveloppez-les de bardes de lard, mettez-les à la broche : étant cuits, débardez-les, dreſſez-les dans un plat, & jettez un jus de veau deſſus.

Poulets à la Tartare. Épluchez deux ou trois Poulets, coupez-les en deux, battez-les avec le plat du couperet,

mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, persil, ciboule; laissez-les mitonner doucement jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits : ensuite panez-les, faites-les griller sur le gril, & servez-les avec un jus de citron pour entrée.

POULETS au verjus. Epluchez-les, vuidez-les, flambez-les avec un papier; faites une farce avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes; introduisez cette farce dans le corps; mettez-en un peu entre cuir & chair. En cet état, faites-les revenir dans une casserole avec beurre, lard fondu, oignon coupé en deux, clous, basilic, sel, poivre; étant refaits, faites-les cuire à la broche : jettez dans l'eau bouillante de petits bouquets de verjus; tirez-les, égouttez-les; ajoutez-y un peu de verjus liquide : laissez-les mitonner dans un peu de coulis, & jettez cette sauce sur les poulets.

POULIOT. Plante fort basse, dont les fleurs sont rouges & rondes : il croît dans les lieux champêtres, & incultes & humides. Il fleurit au mois de Juin; il est chaud & dessicatif, d'un goût âcre & amer; il est bon en maniere de thé, contre la toux opiniâtre & les rhumes invétérés. Son suc, mêlé avec un peu de sucre, est excellent pour la toux convulsive des enfants.

POULS. On appelle Pouls le battement que cause le sang, chaque fois qu'étant poussé dans la cavité des arteres, il en dilate les parois.

Maniere de connoître le Pouls.

Il ne faut d'abord toucher le Pouls que légérement, se réservant d'appuyer ensuite, peu à peu, jusqu'à ce qu'on en sente distinctement le mouvement. Si on ne le découvre pas dans l'endroit ordinaire, on parcourra toute l'étendue du poignet en tâtant; ou bien on tâtera l'autre bras. Dès qu'on aura senti le battement du Pouls, on laissera les doigts dans la même situation pendant quelques minutes, pour connoître la force ou la foiblesse du Pouls, sa dureté ou sa mollesse, sa fréquence ou sa lenteur, son égalité ou son inégalité.

Dans un homme qui se porte bien, les battements sont égaux; mais ils varient selon les différents âges : car il est fréquent dans les enfants, grand & fort dans l'âge viril, foible & languissant dans la vieillesse. Le Pouls change encore selon les saisons; ainsi, il est plus fréquent en Eté, selon la différence des tempéraments : il est plus dur dans les gens sanguins & bilieux, foible & mou dans les phlegmatiques, inégal dans les mélancoliques, selon le différent mouvement des passions; dans la joie, il est égal & plein; dans la tristesse, foible & languissant; dans la colere & la crainte, fréquent.

Dans les fievres, il eſt beaucoup plus fréquent, élevé, plus dur que dans l'état naturel : il eſt cependant quelquefois languiſſant & concentré dans les fievres malignes; le pourpre, la rougeole, la petite verole, dans le commencement des redoublements & des accès de fievres intermittentes. En général, quelques ſoient les battements du Pouls, on ne peut en conclure qu'il y ait de la fievre, ſi la peau n'eſt en même-temps ſeche & brûlante.

L'inſpection de la langue eſt encore un moyen ſûr pour s'en éclairer; car ſi elle eſt ſeche, & qu'en y appuyant le doigt on ſente une chaleur vive & pénétrante, on ne peut douter qu'il n'y ait de la fievre.

Dans la péripneumonie & l'aſthme, le Pouls eſt ſouvent foible & embarraſſé, & quelquefois plus fort que dans l'état naturel; dans l'apoplexie de ſang, il eſt plein & dur; dans la pleuréſie, languiſſant & mou; dans les migraines, les vapeurs, les évanouiſſements, petit & enveloppé; dans la palpitation de cœur, & lorſque le ſang eſt embarraſſé de matieres étrangeres, il eſt intermittent; un Pouls petit & languiſſant, marque que les vaiſſeaux ſont trop pleins, ou que le poumon eſt embarraſſé. *Helvet.*

POUMON (maladie du) ou Pulmonie. Les perſonnes qui ont le Poumon affecté, ou qui ſont ménacées de pulmonie, peuvent uſer du remede ſuivant. Prenez, gros comme la tête, de pulmonaire attachée ſur l'écorce des vieux chênes, lavez-la & l'épluchez : mettez deſſus trois pintes d'eau dans une cruche de terre non plombée : faites bouillir le tout juſqu'à la réduction de moitié; paſſez-le par un linge blanc; &, ſur chaque chopine de décoction, mettez une raiſonnable quantité de miel de Narbonne : faites bouillir la décoction demi-quart d'heure, & écumez-la; & faites-en prendre tous les matins un grand verre juſqu'à parfaite guériſon.

Ou faites bouillir des feuilles de pulmonaire, d'ache, d'alleluia, de chaque une poignée, & une demi-poignée de fleurs ſeches de pas-d'âne, avec quatre pintes d'eau à la conſomption du quart, & prenez un verre de cette tiſane tous les matins.

Remede contre la foibleſſe de poitrine. Faites bouillir dans une pinte d'eau de fontaine ou de riviere quatre racines de ſcorſonere, & après l'avoir paſſée, faites-y bouillir & écumer deux onces de bon miel blanc avec un gros de cannelle concaſſée miſe dans un nouet de linge, & prenez-en un verre ſoir & matin pendant le mal de poitrine.

Remede qu'on peut faire dans une fluxion de poitrine. Mettez, dans un pot de terre neuf verniſſé tenant pinte, ſix ou ſept feuilles de chou rouge, autant de celles de pas-d'âne, avec un morceau de beurre frais; & quand le bouillon

lon ſera conſommé à demi, paſſez-le dans un linge, prenez-le en vous couchant, trois heures après le ſouper, & prenez-en autant le matin à jeun. *Voyez* Empieme.

POURPIER. Plante de jardin : il y a le cultivé & le ſauvage; celui-ci eſt plus petit, & rampe à terre. Le Pourpier eſt d'un grand uſage pour les aliments : il ne ſe multiplie que de graine, qui eſt noire & fort menue; voilà pourquoi on le ſeme fort dru : on ne le ſeme ſur couche que vers la mi-Mai; & ſi on le ſeme en pleine terre, on doit la remuer un peu pour faire entrer la graine. On emploie le Pourpier dans les remedes : il eſt deſſicatif & rafraîchiſſant; il eſt bon pour éteindre la bile, dans les fievres putrides & malignes, dans les ardeurs d'eſtomac. Ses feuilles, appliquées en cataplaſme à la plante des pieds, diminuent la douleur de tête : le ſirop de Pourpier eſt ſpécifique contre le crachement de ſang; ſa décoction eſt bonne dans les pertes de ſang des femmes, & fait mourir les vers des enfants.

POURPRE. Eſpece de fievre maligne peſtilentielle, qui paroît par des éruptions ſur la peau, ſemblables à des morſures de puces ou de punaiſes, ou à des grains de petite vérole : elles ſont rouges, citronnées, violettes, livides ou noires; quand elles paroiſſent en grande quantité, c'eſt bon ſigne.

Remede contre le Pourpre.

Prenez une poignée de bugloſe, une de bétoine, d'angélique, d'agrimoine, de morgeline, lavande, ſauge, thym ſauvage, marjolaine, hyſſope; faites bouillir toutes ces herbes dans du vin, mettez-les enſuite ſur des étoupes, en forme de calotte, que vous appliquerez ſur la tête du malade, le plus chaudement qu'il le pourra ſouffrir : enveloppez ſa tête, & le couvrez médiocrement dans ſon lit; car il n'eſt pas néceſſaire de le faire ſuer. Ce remede attire tout le venin & coupe la fievre : on doit le faire le plutôt qu'il eſt poſſible, & le réitérer s'il n'a pas fait ſon effet la premiere fois. *Voyez* Fievre maligne.

POUSSE. Maladie des chevaux : c'eſt une difficulté de reſpirer, accompagnée d'un battement de flanc & de dilatation des narines, lorſque les chevaux courent ou montent. Le ſiege de cette maladie eſt dans le poumon; elle vient de quelque humeur qui s'y arrête, qui y fait un amas de flegmes & de pituites. Ce mal eſt opiniâtre; la cauſe ordinaire vient des aliments trop chauds, comme le foin en trop grande quantité, le ſain-foin vieux, ou de ne pas faire aſſez d'exercice, & quelquefois des efforts qu'on fait faire aux chevaux dans les courſes violentes. On peut guérir la Pouſſe, ſi les chevaux ſont jeunes, & ſi le mal n'eſt pas ancien.

Remede. Prenez deux livres de plomb, faites-les fondre dans une cuiller à plomber; étant fondu, ôtez-le du feu, remuez avec un bâton jusqu'à ce que le plomb se mette en poudre : ajoutez-y, en remuant toujours, deux livres de soufre en poudre; faites-bien incorporer le tout, & donnez tous les jours au cheval poussif une once de cette poudre dans du son mouillé, & ôtez-lui le foin. En général, la Pousse témoigne par ses effets, qu'elle est accompagnée de beaucoup de chaleur : cependant les remedes rafraîchissants tout seuls lui profitent peu ; ainsi on doit s'attacher à combattre l'obstruction des vaisseaux, & employer des remedes incisifs & atténuants, accompagnés de cordiaux.

La teinture de soufre est un fort bon remede pour cette maladie, si on en donne deux pintes par jour, pendant quinze jours, en laissant deux jours de repos après chaque cinquieme jour. *Voyez* Toux.

POUX. Petits insectes qui viennent à la tête, & s'attachent à la peau des personnes mal-propres, & causent des démangeaisons. Pour les faire mourir & s'en préserver, on doit se tenir proprement, changer de linge, se frotter d'huile de genievre, avec une décoction de staphysaigre ou herbe aux Poux. Le soufre, le tabac, le verd-de-gris, le mercure sont de bons remedes contre les Poux.

Poux à la tête des enfants. Remede. On doit : 1°. les purger avec environ deux onces de sirop rosat; puis prenez de la coque de Levant, mettez-la en poudre; parsemez de cette poudre la tête de l'enfant, & l'y laissez vingt-quatre heures sans le décoeffer; ou lavez sa tête avec les cendres de racine de fougere; ou frottez-la avec de la lessive commune, où l'on aura fait bouillir des fleurs d'amaranthe.

PRAIRIES. On donne le nom de Prairie aux prés bas qui sont dans le fond des vallées, & le long des rivieres: elles sont ordinairement abondantes en pâturages, à cause du limon qui y demeure après les débordements. On appelle herbages les prés qui sont situés sur le penchant des collines; ceux-ci produisent une herbe plus délicate.

Les marais sont la plus mauvaise espece de Prairies; les herbes y sont dures & tranchantes, mêlées de joncs & de glaïeuls : cependant, étant séchées, elles peuvent servir de litiere ou de chaume pour couvrir les étables, ou à mettre dans le four. Pour faire valoir les Prairies, & en tirer une récolte plus abondante, on doit les visiter de temps en temps, & en faire arracher les mauvaises herbes, telles que la prêle & la ciguë; y semer de quatre en quatre ans de bonnes especes, comme le trefle, les poussieres de la grange & quelque peu de fumier, & n'y laisser entrer les animaux qu'après la récolte des foins : avec ces attentions, l'herbe

se fortifie en Avril & en Mai; la graine succede en Juin, & le foin mûrit.

Dans les grandes sécheresses, on tache de les arroser, ou par l'eau de la riviere, si cela se peut, ou en ménageant un ruisseau qu'on retient dans un lit forcé.

On peut encore retirer des prés une seconde herbe qu'on appelle regain, & que l'on fauche à la mi-Septembre. Les Prairies servent, 1°. pour l'établissement d'un haras, par le moyen duquel on se pourvoit de chevaux; 2°. pour y élever de jeunes bœufs que l'on met au tirage à trois ou quatre ans, & qu'on en retire à dix pour les engraisser; 3°. pour y nourrir des troupeaux de vaches.

Prairies artificielles. Quand la nature d'un héritage ne donne point de Prairies, & qu'on en a besoin pour nourrir les animaux nécessaires aux labourages, on peut en faire une de la maniere suivante : choisissez une piece de terre d'une étendue raisonnable, environnez-la d'un fossé, labourez-la plusieurs fois, semez-y en Février les graines de l'espece de foin qui convient le mieux à la qualité de la terre. Si, par exemple, la terre est nourrissante, semez-y de la luzerne, un boisseau suffit pour un arpent; mêlez-la avec quelque boisseau d'avoine, & jettez-la à pleine main. L'avoine vous dédommagera de la culture de la premiere année : les années suivantes, coupez la luzerne deux ou trois fois par an; cette herbe est bonne pour les agneaux, & engraisse les chevaux, donne aux vaches beaucoup de lait; mais de peur qu'elles n'en mangent avec trop d'avidité, on la mêle avec de la paille coupée.

En général, dans les Pays qui manquent de pâturages, on doit y semer du sain-foin, du trefle, du fenugrec.

Il y a aujourd'hui plusieurs exemples de divers Particuliers qui tirent un profit considérable de ces sortes de Prairies. Auprès de Melun, le Propriétaire d'une terre ayant entouré de fossés & de haies deux à trois cents arpents qu'il a mis en luzerne, retire actuellement soixante livres de l'arpent, qui ne lui en rapportoit auparavant que trois. Un autre Particulier, à la Varenne de Saint-Maur, près la Marne, Propriétaire d'un bien de deux à trois cents arpents de terres sablonneuses & légeres, qui pouvoient porter à peine du seigle & du sarrasin, & trop morcellées pour les enclorre, étant néanmoins parvenu à en faire des Prairies artificielles, il en retire par an quatre à cinq cents bottes : on sait que ce fourrage vaut toujours, dans le voisinage de Paris, vingt à trente livres le cent de bottes. Quel beau revenu! Un autre, dans le Nivernois, a recueilli mille bottes de dix livres par arpent de trefle, quoique les terres y passent pour maigres.

En estimant ce foin dix livres le cent de bottes, qui est

le prix commun du Pays, il a tiré cent francs par arpent de mauvaises terres : s'il en avoit, par exemple, cinquante, ce feroit 5000 livres de produit.

Les Cultivateurs en France pourroient, s'ils vouloient, prendre pour modele de ces fortes de Prairies artificielles, celles qui se pratiquent par les Fermiers d'Angleterre : ces dernieres consistent en trefles, luzernes & sain-foins.

Le trefle, quand il est verd, est plein d'un suc très-nourrissant, qu'il perd étant sec; mais en tout temps il est excellent pour les chevaux, les bœufs & vaches, & sur-tout pour les cochons : les truies s'y engraissent bien vîte, & on tire un bon profit de la vente des cochons. On a soin d'arracher les chaumes du champ où l'on veut semer du trefle, de les bruler, & d'en disperser les cendres. Dès qu'on a donné un labour, & à la fin du mois d'Août, on seme la graine du trefle, après l'avoir fait tremper dans l'eau pour en ôter ce qui surnagera : la meilleure est celle qu'on tire de Flandres. Il est toujours plus avantageux que le champ soit clos, du moins d'une haie. Avant l'Hyver le trefle couvrira la terre : dès qu'il gelera, on doit y voiturer douze à quinze tombereaux par arpent de bon fumier. *Voyez* Amélioration des Terres, Article Terre.

On peut couper l'herbe dès le commencement de Mai : on n'en doit pas donner trop aux bêtes qui en sont alors extrêmement avides. Il faut vingt livres de graine par arpent. Au bout de trois ans on seme de l'orge dans ce même champ, & la récolte ne manque pas d'être abondante : les deux autres suivantes seront pareillement bonnes en froment.

En Angleterre on cultive la luzerne comme le trefle, & on devroit suivre cette méthode en France, mais avec cette différence qu'il faut la fumer la troisieme année, comme on aura fait la premiere, & que les trois cultures suivantes en grain, seront d'une de froment entre deux d'orge, mais pour les terres médiocres & légeres. Un arpent de luzerne nourrit deux chevaux ou trois bêtes à corne, ou douze ou quinze moutons l'Eté au verd, & l'Hyver au sec.

Le sain-foin se cultive de même que le trefle & la luzerne : on en doit semer un setier par arpent; on le fume tous les deux ans, parce qu'il commence à dépérir au bout de cinq, & qu'on peut le faire durer pendant six ans : après cet espace, on seme de l'orge, puis du froment; ensuite des navets en Automne; au Printemps suivant des pois ou de l'orge : ainsi on recueillera quatre fois dans le même champ en trois ans. Le sain-foin est la meilleure espece de fourrage pour le bétail : on fauche trop tard en France pour le verd & pour le sec; la premiere herbe veut être coupée au commencement de Mai. Quand on veut faire du sec, on fauche le trefle & le sain-foin au moment que les premie-

res fleurs s'épanouissent, & la luzerne quand les boutons sont formés : il est vrai qu'on perd un peu du poids de foin, mais on le regagne par son odeur, sa verdeur & son suc qui se conservent, & le regain en est bien meilleur. Telle est en substance la méthode qu'enseigne Mr. *Pastullo* dans son *Essai sur l'administration des Terres*, pour la culture des Prairies artificielles.

Maniere de défricher les vieilles Prairies & les réduire en bon état de labour, selon les principes de la nouvelle culture.

1°. On doit les labourer avec la charrue à coutre. *Voyez* Charrue. On passe les traits, par exemple, d'Orient en Occident, parallelement les uns aux autres. Cette opération réduit d'abord toute la surface du terrein en bandes de gazon, d'environ trois pouces de largeur. 2°. On laboure ensuite le même terrein avec une charrue ordinaire, attelée de deux chevaux : on fait en sorte que les traits rencontrent à angles droits ceux qui ont été faits par la charrue à coutres, en les dirigeant du Septentrion au Midi : on a attention de ne prendre qu'environ six pouces de largeur de terre à chaque trait; ainsi toute la Prairie est réduite en pieces de gazon, dont les plus grandes ont six pouces de longueur sur trois de largeur : on doit faire ces sortes de travaux avant l'Hyver & au Printemps; ensuite ces prés peuvent être labourés aussi aisément que ceux qui sont en culture depuis longtemps. 3°. On doit transporter à l'entrée de l'Hyver des fumiers sur leur surface & en petits tas jusqu'au Printemps, & alors on les répand de côté & d'autre : il y a des Cultivateurs qui sont d'avis qu'il vaut mieux les repandre sitôt qu'ils ont été voiturés, en sorte qu'ils couvrent la terre pendant tout l'Hyver; qu'après les gelées on les divise avec les rateaux, qu'ensuite on nettoie les prés d'où l'on rapporte presqu'autant de charretées de fumier, qu'on y en avoit amené.

PRALINES, espece de dragées grises. Maniere de les faire : jettez une livre d'amandes dans une livre de sucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles petillent : alors retirez-les de dessus le feu, & remuez-les bien avec la spatule : s'il y a un peu de sucre de reste, faites-le rechauffer un peu sur le feu, afin qu'il s'attache aux amandes, remuant toujours.

Pralines blanches. Elles se font de même, si ce n'est qu'il faut échauder & peler les amandes.

Pralines rouges. On les fait de même que les précédentes, si ce n'est que lorsqu'elles ont pris tout le sucre, on ne les remet point sur le feu, mais on les crible : on remet dans la même poêle le sucre qui tombe du crible avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau; on fait cuire

le ſucre à caffé, puis on y met de la cochenille qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur; & comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire encore au même point; alors on y jette les amandes, & on l'ôte auſſi-tôt de deſſus le feu; on remue toujours juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches.

PRÉCIPUT. On appelle ainſi, dans les Contrats de mariage faits en Pays coutumier, l'avantage qui eſt accordé au ſurvivant des Conjoints, de prendre ſur les biens meubles de la communauté une certaine ſomme deſdits biens, ſelon la priſée faite par le Sergent ſans crue, hors part, & ſans confuſion de ſa part en la communauté. S'il n'eſt point mention du Préciput par une clauſe expreſſe dans le contrat de mariage, il n'a point lieu; car cet avantage n'eſt fondé que ſur la convention des Parties, & qu'il n'eſt pas établi par la coutume; 2°. il ne peut avoir lieu que quand il y a communauté; d'où il ſuit que la femme, qui renonce à la communauté, n'a point droit de le prendre.

On entend auſſi par Préciput l'avantage accordé aux aînés ſur les biens nobles de leur pere & mere, qu'ils prennent hors part & ſans préjudice du partage égal avec les autres enfants. *Voyez* Droit d'aîneſſe.

PRÉS (les) ſont les biens de campagne les plus eſtimés, parce qu'ils ne coutent preſque rien, qu'ils rapportent tous les ans des récoltes abondantes, qu'ils ſervent à la nourriture des beſtiaux, & qu'on en tire de l'argent par la vente qu'on en fait.

On en diſtingue de pluſieurs ſortes. 1°. Les Prés à foin ou Prés naturels: ce ſont des terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an.

2°. Les Pâcages ou Pâtis: ce ſont des pâturages humides où l'on met les beſtiaux pour s'y engraiſſer. *Voyez* Pâturages.

3°. Les Prés cultivés: ce ſont ceux où l'on ſeme certaines herbes, comme le trefle, le ſain-foin, la luzerne, que l'on cultive avec ſoin.

4°. Les Prairies flottantes: ce ſont celles qu'on peut couvrir d'eau ſur la fin de l'Hyver, quand on eſt dans le voiſinage de quelque riviere, ou grand étang, par des rigoles qu'on en tire, & qui diſtribuent l'eau dans le Pré; ces ſortes de Prés donnent trois fois plus d'herbe que les autres.

En général, tous les terreins gras & humides ſont bons pour produire du foin: les bas Prés produiſent de bon foin quand l'année eſt ſéche; les Prés hauts n'en produiſent, comme il faut, que quand l'année eſt humide; mais le foin eſt plus fin que celui des bas Prés. Les meilleurs Prés ſont ceux qui ſont ſemés de trefle, de ſain-foin & de luzerne.

Les bonnes herbes des Prés ſont le petit muguet, le veſ-

ceron, l'avoine ſtérile, les renoncules dites pied de lion, ou autres; les hyacinthes, la paſtenade ou carotte ſauvage, la germandrée, la reponſe, le creſſon d'eau, le paſtel ou gueſdre ſauvage, la langue de cerf, l'oſeille, les violettes de Mars, les marguerites, la petite centaurée, les conſoudes, le ſerpolet, la marjolaine, le baume, le pied de lion, le ſumeterre, l'angélique, l'armoiſe, la pimprenelle, l'aigremoine, la mille-feuille, la meliſſe, le cytiſe, la verveine, le trefle d'eau, le mouron, les trefles.

Les mauvaiſes herbes ſont le colchicon ou mort aux chiens: elle produit en Automne des fleurs blanches, puis bleues; ſes feuilles reſſemblent à celles de l'oignon : la perſicaire, la ciguë, le chiendent, la douve, herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons; la ſanve, eſpece de moutarde, la prêle qui croît dans les foſſés.

Culture ou ſoins que demandent les Prés naturels.

1°. On doit les tenir clos, les ſarcler, arracher les mauvaiſes herbes, les épines, ronces, joncs, glaïeuls; faire la guerre aux taupes; 2°. applanir la ſuperficie du Pré, ſemer dans tous les endroits vuides, ôter toutes les pierres; 3°. les arroſer ſuivant le beſoin qu'ils en ont, ſur-tout au Printemps & en Eté, par le moyen de quelque bâtardeau ou écluſe, & par des rigoles qu'on entretient dans la longueur & largeur du Pré, afin qu'il ſoit abreuvé également; empêcher que les eaux n'y ſéjournent trop, ce qui le dégraderoit: on pratique pour cela des foſſés & des ſaignées pour en détournér le cours; 4°. les fumer tous les trois ou quatre ans, en Décembre, Janvier & Février, & dans le temps où les productions languiſſent, & plus abondamment les vieux que les jeunes. Le fumier, pour les Prés faits, doit être bien pourri & ne pas ſortir tout récemment de deſſous le bétail; car il bruleroit la pointe des herbes. Celui de mouton, bœuf, vache, chevaux; celui des boues des rues & des chemins, les curures des mares, les ordures de la baſſe cour, tout cela eſt bon, auſſi-bien que de la bonne terre meuble mêlée avec le fumier; 5°. avoir grand ſoin, dès que l'herbe commence à piquer, de ne laiſſer approcher aucune bête de ces ſortes de Prés, & juſqu'à ce qu'elle ſoit fauchée & enlevée, en un mot, tant qu'il y a de l'herbe à eſpérer, c'eſt-à-dire, juſques vers la fin de Septembre, parce que les Prés ne ſont deſtinés que pour rapporter du foin, & non pour ſervir de pâcage.

6°. Les labourer & ſemer de nouveau quand ils s'affoibliſſent & qu'ils rapportent peu de choſe.

Maniere de faire un Pré ou de convertir une terre en Pré.

1°. Quand on a choiſi un bon fonds, on doit le labourer profondément & à pluſieurs fois; le premier labour doit être

au Printemps, le fecond & le troifieme en Automne; 2°. le fumer en Février avec le fumier le plus nouveau & le plus gras, & donner le dernier labour pour unir la terre & y bien mêler le fumier; 3°. y femer quelques jours après la graine de foin, avec laquelle l'on doit mêler de l'avoine ou du trefle : la plus mûre eft la meilleure; elle doit avoir été bien vannée & bien nette : on doit la femer comme le bled, & à plein champ; paffer enfuite la herfe deux fois en long, deux en large, & deux en travers, pour couvrir la femence : quelque temps après, arrofer le nouveau Pré, fi la terre eft forte; le défendre la premiere année des beftiaux, par de bonnes haies ou de bons foffés, & pour toujours des cochons : les préferver des grandes chûtes d'eau, qui emporteroient la terre encore légere; les farcler dès la premiere année, & les faucher. *Voyez* Trefle, Sain-foin, Luzerne.

Un bon arpent de Pré peut rapporter trois cents bottes de foin, & le plus médiocre un cent. Les Prés flottants peuvent produire le double. Lorfque les Prés ne rapportent plus, on les met en fimples pâtures, ou en terre labourable, fi le profit en grain eft plus grand, & lorfque ce changement ne fait pas tort au Public, c'eft-à-dire, au pâturage des beftiaux de la Communauté du lieu.

Pour mettre les Prés en novale ou terres labourables, il faut, 1°. que la terre en foit graffe & fubftantielle; 2°. on doit les labourer fouvent, les amander avec les cendres de gazon du même Pré, dont on a coupé la fuperficie. *Voyez* Pâturages.

Récolte des Prés. *Voyez* Foin.

Repouffement des Prés. *Voyez* Regain.

Nouvelles Obfervations fur les Prés.

Un homme qui a beaucoup de Prés, fait fort bien de les exploiter par lui-même, au lieu de les affermer : c'eft ce que doit faire un Seigneur qui eft réfident dans fa Terre, ou qui va y paffer le temps de la fauchaifon, parce qu'il a befoin de foins pour fa confommation, & qu'il peut fe fervir de fes chevaux pour les enlever: mais lorfqu'on en a peu, cet objet n'indemnife pas des foins & de la dépenfe que donne l'exploitation; car il ne faut rien épargner pour faucher, faner, ferrer ou emmeuler à propos; la moindre perte de temps eft de conféquence.

Il eft abfolument néceffaire de procurer des foins au Fermier, fans cela, il ne peut pas nourrir des beftiaux: de plus, lorfqu'un Propriétaire a beaucoup plus de foins que le Fermier n'en peut confommer, il peut les vendre fur pied tous les ans, cela eft plus avantageux qu'un bail, attendu que le Fermier paie la taille fur fon bail, & qu'il n'y en a

point en vendant tous les ans ſur pied; mais il eſt toujours plus avantageux de les exploiter par ſoi-même lorſqu'on le peut, parce qu'on garde ſon foin, & qu'on profite des révolutions qui arrivent ſur cette denrée comme ſur toutes les autres.

Il faut abſolument faire pâcager dans les Prés après les récoltes: on ne peut y mettre trop de bétail, cela les améliore, mais il faut en exclure les moutons, car ils font deſſécher les Prés. On ne doit épargner aucune dépenſe pour procurer des arroſements aux Prés, c'eſt un genre d'induſtrie qu'on néglige trop: ſouvent, avec peu de dépenſe, on auroit des regains qui vaudroient la premiere fauche. Le meilleur de tous les engrais pour les Prés, c'eſt le fumier de pigeon: lorſqu'un Pré eſt trop mouillé, on le deſſeche par les ſaignées, en cherchant à donner du cours à l'eau, ſans quoi la terre pourriroit: ces foſſés de deſſéchement ſont faciles à faire, étant peu profonds.

On doit faucher exactement les Prés, en rabattre tous les ans les taupinieres, & arracher les groſſes herbes & les épines. Lorſqu'il y a des foſſés autour des Prés, il faut les bien entretenir & conſerver les haies qui ſervent d'abri aux beſtiaux: dans les chaleurs, on doit mettre des ſaules, aunes, peupliers, frênes & autres arbres aquatiques dans tous les Prés mouillés & le long des ruiſſeaux. C'eſt un profit certain que d'en planter chaque année une certaine quantité & l'entretenir. Comme les taupinieres gâtent les Prés, il faut travailler à les détruire, ce qui n'eſt pas difficile: on doit auſſi faire périr la mouſſe, ou par le ſéjour de l'eau, ſi cela eſt poſſible, ou par le rateau de fer. Lorſqu'on afferme des Prés, il faut obliger le Fermier à toutes ces choſes, & en faire autant de clauſes de ſon bail: on doit même l'empêcher de dénaturer les Prés, & quoiqu'on lui permette de les retourner, on doit l'obliger de les rendre en Prés, parce qu'on eſt par-là diſpenſé de payer la dîme d'un Pré, quoiqu'il y fût ſujet lorſqu'il produiſoit du grain. *Eſſai ſur l'Adm. des Terres.*

PRESAGES du temps. Toutes les perſonnes chargées du gouvernement des Biens de la campagne, doivent acquérir la connoiſſance des Préſages du temps, afin de pourvoir aux accidents qui pourroient arriver, tant aux arbres, qu'aux plants & aux fleurs; par exemple, pour mettre à couvert ceux qui ſont nouvellement plantés, des brouées ou brouines & brouillards, avec de la paille & des cerceaux; 2°. pour faire faire les travaux des terres, ou les ſuſpendre, ſelon que le temps & la faiſon le demandent. *Voyez* Temps, Pluie, Thermometre.

PRESCRIPTION. On appelle ainſi le droit qu'on a acquis ſur une choſe après l'avoir poſſédée pendant le temps

requis par la loi : mais il faut pour cela, 1°. que la chofe foit prefcriptible ; 2°. qu'elle ait été poffédée continuellement & fans interruption; 3°. que le Poffeffeur en qui a commencé la Prefcription ait été dans la bonne foi, & que la poffeffion foit fondée fur un titre fuffifant pour acquérir la propriété. Au refte, cette poffeffion peut fe continuer à plufieurs ; ainfi, la poffeffion qu'a eu le défunt, fert à fon héritier & fe continue en fa perfonne, pourvu que la chofe n'ait pas été poffédée par un autre dans un temps intermédiaire.

Mais il y a des chofes qui font imprefcriptibles : telles font les chofes facrées, les biens temporels de l'Eglife, à moins qu'ils n'aient été acquis fuivant les formalités requifes, le cens, la foi & hommage, le Domaine du Roi, les fervitudes des héritages, parce qu'elles ne peuvent s'acquérir fans titre; les dîmes dûes à l'Eglife, droit de Patronage Eccléfiaftique, la faculté de racheter les rentes conftituées à prix d'argent. À l'égard du temps requis pour la Prefcription, trois ans fuffifent pour la Prefcription des chofes mobiliaires, fi elles ont été poffédées à jufte titre & de bonne foi. Dix ans entre préfents, & vingt ans entre abfents, font fuffifants pour acquérir la Prefcription des immeubles, fi le Poffeffeur en a joui pendant ce temps fans violence & fans trouble, & en qualité de Propriétaire; il en eft de même pour être libéré de toute hypotheque, rente, charge fonciere. A l'égard des actions perfonnelles, foit pour rente, fomme de deniers ou autre chofe, même l'action hypothécaire, lorfque l'hypotheque & que l'action perfonnelle y eft jointe, elles fe prefcrivent par trente ans, & par quarante, tant entre abfents, que préfents, foit qu'il y ait eu bonne foi ou non, fi pendant cet efpace de temps la dette n'a été, ni demandée en Juftice, ni reconnue; mais l'action hypothécaire, lorfque l'hypotheque eft conventionnelle, & qu'elle concourt avec l'action perfonnelle, ne fe prefcrit que par quarante ans.

À l'égard des crimes, ils fe prefcrivent par vingt ans; mais il en faut trente, lorfqu'il y a eu exécution du Jugement par effigie.

PRESCRIPTION en matiere de Fief. C'eft un droit du Seigneur dominant d'empêcher la Prefcription de la féodalité : ainfi un Vaffal ne peut prefcrire contre fon Seigneur la foi qu'il lui doit, ni la mouvance de fon Fief, quand il auroit été plus de cent ans fans reconnoître le Seigneur; il ne peut prefcrire contre fon Vaffal le Fief qu'il a faifi fur lui, faute d'hommage ou dénombrement ; mais à l'égard des chofes qui ne regardent point le droit de féodalité en foi, le Seigneur & le Vaffal peuvent fe fervir de la Prefcription l'un contre l'autre.

PRESSOIR. Machine compofée de différentes pieces

de charpente, & deſtinée à preſſurer les vendanges & les autres fruits. La conſtruction d'un Preſſoir demande la plus ſérieuſe attention, & on n'y doit employer que des gens entendus, de peur qu'il ne rompe bientôt. Pour donner à pareil ouvrage la ſtabilité & la durée néceſſaire, il ne faut pas épargner la dépenſe, tant pour la qualité du bois, que pour les frais de la conſtruction.

La conſtruction des Preſſoirs eſt différente ſelon les Provinces, particuliérement celles qui ſont fort éloignées les unes des autres.

Les Preſſoirs ſont regardés comme des immeubles, & ſont cenſés faire partie de la maiſon.

PRÉSURE ou caillette, on s'en ſert pour faire cailler le lait. C'eſt un lait caillé que l'on trouve dans un petit ſac qui tient à la panſe du veau : ſi on mettoit du ſel ou de la muſcade, ou du vinaigre dans le lait, avant la Préſure, il en empêcheroit l'effet; au contraire, il l'endurcit après la Préſure : la Préſure ſert auſſi à faire des fromages; plus elle eſt gardée, meilleure elle eſt.

PRÊT. Le Prêt a lieu en matiere d'argent comptant, & autres choſes qui ſe conſument par l'uſage, comme du bled, du vin, &c. Celui qui emprunte devient le maître & le Propriétaire de la choſe empruntée; ainſi il n'eſt pas obligé de rendre la même choſe, comme ce ſeroit, s'il avoit emprunté un cheval, ou des meubles, & autres choſes qui ne ſe conſument pas par l'uſage, & qu'on doit rendre en nature, mais il eſt obligé ſeulement de rendre la même quantité, le même poids ou la même meſure : ainſi ſi la choſe vient à périr de quelque maniere que ce ſoit, même par cas fortuit, elle eſt perdue pour celui qui l'a empruntée, parce que la perte d'une choſe tombe toujours ſur celui à qui elle appartient; mais il n'en eſt pas de même dans le Prêt des choſes qui ne ſe conſument pas par l'uſage, comme ſeroit celui d'un cheval ou autre choſe, à moins qu'il n'y ait de la faute de celui qui l'a empruntée, ou même s'il s'en ſert à d'autres uſages qu'à ceux pour leſquels il l'a empruntée.

À l'égard du Prêt d'argent, il eſt toujours réputé devoir être gratuit, du moins en Juſtice; autrement ce ne ſeroit plus un Prêt, mais une eſpece d'uſure, à moins que le Débiteur ne ſoit en demeure de payer, & que le Créancier n'ait fait une demande en Juſtice du principal & des intérêts; car alors il lui eſt dû des intérêts.

PREUVES, (les) en matiere de conteſtation ou de procès, ſervent à faire connoître ſi un fait eſt véritable ou non. Elles ſont fondées, ou ſur la foi des Actes par écrit, ou ſur la dépoſition des témoins, ou ſur la commune renommée & autres préſomptions. Par exemple, un Acte au-

tenthique, paſſé par devant Notaire, eſt une preuve en partie de la convention faite entre les Parties; cependant cet Acte peut être faux : il en eſt de même de la dépoſition des Témoins. Ceux qui ſont des demandes en Juſtice, ſont obligés de donner la preuve des faits qu'ils alléguent: il en eſt de même des Défendeurs. Un Juge ne doit admettre à la preuve que pour les faits qu'on appelle pertinents: en outre la preuve doit être faite dans la forme preſcrite par l'Ordonnance; ainſi quand la preuve ſe fait par écrit, il faut examiner ſi l'acte eſt dans les formes; quand elle ſe fait par Témoins, laquelle a lieu pour un fait conteſté, les Témoins doivent être compétents, n'être point ſuſpects, avoir été aſſignés & avoir prêté ſerment : mais il y a pluſieurs cas où la preuve par Témoins ne peut être admiſe, comme quand il s'agit d'une convention excédant la ſomme de cent livres; 2°. quand il doit y avoir une Preuve par écrit contraire à la Preuve par Témoins qu'on veut faire, comme quand on veut prouver l'âge, ou le mariage, ou le décès de quelqu'un, à moins que les regiſtres publics ne ſoient perdus.

La Preuve réſultante de la commune renommée, n'eſt qu'une préſomption qui ne prouve pas avec certitude, mais qui porte à croire, ou préſumer le fait dont il eſt queſtion.

PRIME-VERE. Plante qui fleurit dès le commencement du Printemps : ſes fleurs ſont jaunes; elle croît dans les champs, dans les prés; ſon uſage eſt dans les affections de la tête, comme apoplexie, paralyſie : on uſe de ſes fleurs à la maniere de thé.

PRISEE. On entend par ce terme, la valeur & eſtimation des choſes faites par autorité de Juſtice, comme quand on convient que le préciput ſe prendra en meubles, ſuivant la Priſée qui ſera faite par l'Huiſſier.

PROCÈS ET PROCÉDURE. On appelle Procédure l'inſtruction d'un Procès : on l'appelle civile, quand il ne s'agit point de crime; on l'appelle criminelle ou extraordinaire, quand il en eſt queſtion. On appelle Procès, toute ſorte de conteſtations; mais on leur donne d'autres dénominations ſelon l'état de l'affaire. Ainſi on l'appelle cauſe, depuis l'Exploit de demande juſqu'au Jugement qui ſe rend à l'Audience; on l'appelle inſtance, lorſque l'inſtruction ſe fait, c'eſt-à-dire, depuis l'appointement à mettre, ou en droit, ou au Conſeil, juſqu'au Jugement définitif.

On appelle premiere inſtance, celle qui eſt intentée devant le premier Juge : il eſt bon de ſavoir comment on doit procéder en premiere inſtance en matiere civile. 1°. On doit faire donner un Exploit de demande, fondée ſur la propriété & le droit que nous avons dans une choſe qui eſt poſſédée par un autre, ou ſur quelque obligation dont le défendeur

eſt tenu envers nous. 2°. Si dans les délais de l'aſſignation la partie aſſignée ne comparoît pas, le demandeur leve ſon défaut, faute de comparoir : ſi après avoir comparu elle ne fournit pas de défenſes, le demandeur prend un défaut faute de défenſes; mais ſi le défendeur comparoît, & fournit des défenſes, le demandeur peut fournir des repliques. 3°. La partie la plus diligente peut pourſuivre l'Audience ſur un avenir. 4°. Si l'une des Parties ne comparoît pas, ſi c'eſt le défendeur, le demandeur obtient contre lui défaut, faute de venir plaider; ſi c'eſt le demandeur, le défendeur obtient congé contre lui. 5°. Si ſur l'avenir les parties comparoiſſent par leurs Avocats ou Procureurs, & que la cauſe ſoit appellée, elle eſt jugée à l'Audience. Si la matiere y eſt diſpoſée & l'affaire jugée, la Partie qui a obtenu gain de Cauſe fait ſignifier les qualités, & les porte au Greffier, qui expédie & délivre le Jugement. Si, au contraire, la conteſtation n'a pu être jugée à l'Audience, ou par la difficulté de la queſtion, ou par la contrariété des faits, les parties doivent être appointées en droit, ou à mettre, ou à faire enquête reſpective.

On donne encore le nom de Procès, à l'inſtruction qui ſe fait d'une inſtance en conſéquence d'un appointement de concluſion qui ne ſe rend que ſur l'appel d'une Sentence rendue par écrit. Toutes les Procédures, Cauſes ou Inſtances périſſent, & ſont comme anéanties, faute de les avoir pourſuivies & continuées pendant trois années entieres; c'eſt ce qu'on appelle en terme de pratique péremption d'inſtance : mais il faut remarquer que la péremption en premiere inſtance n'éteint que les Procédures, & non l'action, ou le droit qu'on a de pourſuivre ſon débiteur; d'où il s'enſuit, que ſi le temps qui précede l'action, & les trois années de la péremption, né ſont pas enſemble celui de la preſcription, c'eſt-à-dire, ſi l'on eſt encore dans les trente ans de l'obligation, ou dans les dix ans de la reſciſion, on peut reprendre ſa demande, & ſe ſervir des actes probatoires qui établiſſent ſon droit. Il y a en outre des Cauſes qui empêchent la péremption. 1°. Si le rapporteur eſt mort, & que la partie adverſe n'ait pas fait diſtribuer l'affaire à un autre rapporteur. 2°. Si c'eſt une des Parties qui ſoit morte, & qu'on n'ait pas fait aſſigner l'héritier en repriſe, 3°. Si c'eſt le Procureur, & qu'on n'ait pas fait ſommer la partie adverſe de conſtituer un nouveau Procureur. 4°. Si une fille ou veuve qui étoit Partie dans l'affaire s'eſt mariée, & qu'on n'ait pas fait aſſigner le mari pour reprendre l'inſtance avec ſa femme; notamment en Pays coutumier, où la femme a beſoin du conſentement de ſon mari pour procéder en Juſtice. 5°. La péremption n'a point lieu dans les affaires qui regardent le Roi, ni dans celles de l'Egliſe.

Tout ce qu'on vient de dire a lieu pareillement en Cause d'appel; ainsi, quand l'Appellant a laissé passer trois ans sans poursuivre son appel, toutes les Procédures sont annullées, & l'Intimé peut demander que l'appel soit déclaré desert; bien plus, l'Appellant ne peut plus intenter de nouveau son action, l'action ayant péri avec l'instance, parce que la Sentence a passé en force de chose jugée. Mais les appellations, qui sont appointées ou conclues en la Cour, ne sont point sujettes à péremption, non plus que les appellations verbales qui auroient été mises au rôle, parce que le rôle dure trente ans; cependant, une Cause mise au rôle de la Grand'Chambre, & qui n'a point été appointée, ni mise à un autre rôle, périt, faute de poursuites pendant trois années entieres.

PROCÈS VERBAL (un) est un Acte dressé par des Officiers de Justice, lequel contient ce qui s'est passé en une descente, visite ou capture, ou dans une commission particuliere, comme sont les dires & contestations des Parties, leurs comparutions, les auditions des Témoins. On dresse des Procès verbaux d'apposition & de levée de scellé : ceux-ci se font par un Commissaire; on en dresse de rébellion à la Justice; ils se font par un Huissier. En un mot, on en dresse de tout fait grave qui attaque le droit d'une personne publique.

PROCURATION. On entend par ce terme, le pouvoir que quelqu'un, qui est absent, donne à un autre, de gérer à sa place une ou plusieurs affaires, ou quelque bien. Ce pouvoir peut se donner, ou par une Procuration en forme, c'est-à-dire, pardevant Notaire, ou par une simple Lettre. La Procuration peut contenir un pouvoir illimité de faire ce que jugera à propos le Procureur constitué, ou un pouvoir borné. En général, le dernier peut faire tout ce qui se trouve compris dans l'expression, ou dans l'intention de celui qui l'a proposé : ainsi, le pouvoir de recevoir ce qui est dû, renferme celui de donner quittance. Le Procureur constitué peut, non-seulement demander le remboursement des dépenses qu'il a faites, ou le dédommagement de ce qu'il peut avoir souffert, mais même demander en Justice la récompense de ses peines.

Il est libre au Procureur constitué d'accepter la commission qui lui est donnée; mais, s'il s'en charge, il est obligé de l'exécuter, autrement il feroit tenu des dommages & intérêts qu'il auroit causés, à moins qu'il ne justifie qu'il a été hors d'état d'agir, & pour une juste cause. S'il conduit l'affaire, il est obligé de rendre compte de sa gestion.

PROCUREUR. Il y en a de deux sortes : l'un est un homme qui a reçu Procuration & pouvoir de gérer quelque affaire pour une personne; l'autre est un Officier établi pour

défendre, dans les Jurifdictions Royales, les intérêts des perfonnes qui les lui confient. Il doit faire toutes les pourfuites & procédures néceffaires pour l'inftruction des Caufes & Procès dans lefquels il occupe, jufqu'à Sentence ou Arrêt définitif; & cela en vertu du pouvoir exprès ou tacite qu'il a reçu de fa Partie.

Il y a certaines chofes que les Procureurs conftitués ne peuvent pas faire fans une Procuration fpéciale : 1°. quand il s'agit de former une nouvelle demande; 2°. d'interjeter appel, ou de renoncer à un appel interjeté; 3°. de faire quelque défiftement, ou quelque renonciation que ce foit; 4°. un Procureur ne peut donner un confentement qui nuife à fa Partie, ni affirmer, ni faire des offres, ni récufer un Juge, ni former une infcription de faux, ni reconnoître une promeffe ou une Ecriture privée, ni faire aucun défaveu, ni recevoir deniers & paffer quittance. Enfin, il ne peut faire aucun Acte qui dépende du fait de la Partie, & qui ne foit pas de l'inftruction ordinaire de la procédure, à quoi fon pouvoir eft borné, fans une Procuration fpéciale, à moins que, lorfque la Partie eft fur les lieux, le Procureur ne lui ait fait figner les Actes qui font du fait perfonnel de cette même Partie; car cette fignature vaut un pouvoir fpécial. Un Procureur qui, dans les cas dont on vient de parler, pafferoit les bornes de fon miniftere, pourroit être défavoué & condamné en fon nom aux dommages & intérêts de la Partie. On doit obferver que les fignifications qui font faites au domicile des Procureurs pour l'inftruction des Procès, font regardées comme fi elles étoient faites à leurs Parties; mais à l'égard des Jugements qu'on veut mettre en exécution, il faut les fignifier au domicile de la Partie, outre la fignification qui en a dû être faite à fon Procureur. Les Procureurs ne peuvent pas retenir, pour raifon de ce qui leur eft dû, les titres de leurs Parties, mais feulement les procédures qu'ils ont faites. Ils ont fix ans pour demander en Juftice leurs fraix, falaires & vacations, à compter du jour qu'ils ont commencé d'occuper, & deux ans en cas de décès des Parties, de révocation ou difcontinuation de procédure.

PROPRES. Terme du droit coutumier par lequel on entend les héritages que nous avons, ou par fucceffion en ligne directe ou collaterale, ou par donation en ligne directe. Il y a les Propres anciens & les Propres naiffants. Un Propre ancien eft un héritage qui nous vient de nos ancêtres, qui a fait fouche plufieurs fois en ligne directe, comme quand il vient du trifaïeul & de pere en fils. Un Propre naiffant eft un héritage qui nous eft échu par fucceffion en ligne directe ou collaterale; mais qui étoit un acquet en la perfonne de celui de la fucceffion duquel il

nous eſt échu : tel eſt, par exemple, un héritage acquis par mon pere, & qui m'eſt échu par ſa ſucceſſion; ainſi il commence à faire ſouche en ma perſonne : voilà pourquoi on l'appelle naiſſant, & s'il paſſe à mon fils, il ſera à ſon égard un Propre ancien. On appelle Propres paternels ceux qui viennent du côté du pere, & maternels ceux échus du côté de la mere.

Il y a encore les Propres appellés fictifs, & les Propres de Communauté. Les Propres fictifs ſont des ſommes de deniers que l'on peut ſtipuler propres dans un contrat de mariage, comme quand on ſtipule que les deux tiers des effets mobiliers que la femme apporte en mariage lui demeureront Propres, & que l'autre tiers ſeulement entrera en Communauté. Les Propres de Communauté ſont tous les biens qui appartiennent aux conjoints par mariage, & qui n'entrent point dans la Communauté; ils ſont oppoſés aux biens communs entre les conjoints : on les appelle Propres, mais improprement. Ainſi tous les acquets & immeubles acquis avant le mariage, ſont Propres de Communauté, de même que tout ce qui ne tombe point dans la Communauté par une convention expreſſe.

Les Propres, dans la ſucceſſion de celui qui ne laiſſe que des héritiers collateraux, appartiennent à ceux du côté duquel ils ſont échus au défunt, & on n'a point d'égard à la prérogative de degré plus prochain qui pourroit ſe trouver dans un parent d'un autre côté que celui d'où les héritages ſont venus au défunt; ainſi les Propres appartiennent aux plus proches parents du défunt, du côté & ligne d'où les Propres lui étoient venus, quoique plus éloignés en degrés que d'autres parents du défunt de l'autre ligne. C'eſt une regle du Pays coutumier, fondée ſur cette maxime : *Paterna paternis, materna maternis.*

Stipulation des Propres. On appelle ainſi une clauſe portée par le contrat de mariage, par laquelle les contractants ou l'un d'eux ſtipulent qu'une ſomme de deniers ſortira nature de Propre au ſtipulant : l'effet de cette ſtipulation eſt d'empêcher que cette ſomme ne tombe dans la Communauté; en ſorte que lors de la diſſolution du mariage, le ſtipulant reprend hors part, & ſans confuſion des biens de la Communauté, la ſomme qui lui eſt ſtipulée Propre; & ſi le ſtipulant décede, ſon droit paſſe à ſes héritiers. La faveur des mariages a fait introduire la fiction des Propres comme celle des meubles, parce que ſans cela un homme qui n'auroit que des Propres trouveroit difficilement à ſe marier; & celui qui n'auroit que des meubles en ſe mariant, cauſeroit trop de tort à ſa famille. Lorſque des Propres, appartenants à l'un des conjoints, ont été aliénés ou vendus pendant le mariage, on lui en doit faire le remplacement;

placement; c'est-à-dire, que lui, ou son héritier en reprend le prix sur la Communauté & hors part. C'est ce qu'on appelle, en terme de droit coutumier, le remploi des Propres aliénés. Bien plus, lorsque ce sont les Propres de la femme qui ont été aliénés, & que les biens de la Communauté ne sont pas suffisants pour fournir le prix, il se prend sur les Propres du mari; mais quand ce sont ceux du mari qui ont été aliénés, il n'en peut point reprendre le prix sur les biens de sa femme. 2°. Quand les deniers, stipulés Propres à la femme, sont employés par son mari en acquisition d'héritages, ou autres immeubles, & que le mari déclare par le contrat d'acquisition, que c'est pour servir de remploi des biens Propres de sa femme qu'il a aliénés, les héritages acquis appartiennent à la femme.

PROTÊT. Terme usité en fait de lettres de change. C'est une sommation que l'on fait faire par un Huissier ou Sergent à un Banquier ou Marchand, d'accepter une lettre de change tirée sur lui, ou bien de l'acquitter quand le temps du paiement est échu. Le Protêt, faute d'accepter, doit être fait dans le même temps que l'on présente la lettre, & en cas de refus d'acceptation : ce Protêt n'oblige le Tireur qu'à rendre au Porteur la valeur de la lettre de change, ou lui donner des sûretés.

Le Protêt, faute de payer, se fait quand celui qui a accepté la lettre de change, refuse de la payer au temps du paiement échu après les dix jours de faveur, & à compter du lendemain de l'échéance de la lettre.

Dans l'une & l'autre sorte de Protêt, on doit déclarer & protester, que, faute d'acceptation ou de paiement de la lettre de change dont il s'agit, on la rendra au Porteur, ou qu'on se pourvoira, ainsi qu'on avisera bon être. *Voyez* Lettre de change.

PROVINS. On entend par ce mot des branches qu'on couche en terre, sans les séparer de la mere branche, afin qu'elles prennent racine, & fassent de nouvelles plantes. On pratique cette méthode, sur-tout à l'égard de la vigne, des figuiers & des bois taillis.

PROVISIONS. On appelle ainsi, en termes de Justice le Jugement ou Ordonnance du Juge, qui adjuge à une Partie une somme de deniers à prendre sur certains effets ou biens, avant la décision du procès : il faut, pour obtenir une Provision, que la demande soit très-équitable, comme le sont, par exemple, les Provisions accordées pour aliments & pour faire subsister quelqu'un. On accorde encore une Provision sur des biens saisis réellement, à la Partie saisie, comme à une veuve & à ses enfants, à prendre sur le produit des baux judiciaires, pour leur servir de Provision alimentaire.

Provisions d'une Charge. Ce ſont des Lettres du grand Sceau, par leſquelles le Roi confere & donne le titre d'un Office à un Particulier : elles ſont abſolument néceſſaires pour avoir droit en l'Office, & pour que la propriété en ſoit tranſmiſe en la perſonne du réſignataire. L'acquiſition de la Charge, ni même la procuration du Réſignant ne ſuffiſent pas, il faut que la démiſſion ſoit admiſe & les lettres de Proviſions expédiées. On doit ſavoir encore que le Sceau des Proviſions purge toutes les hypotheques & tous les privileges qui pourroient être prétendus ſur l'Office, pour raiſon des dettes du Réſignant, quand le Créancier n'a point fait d'oppoſition au Sceau avant l'obtention des Proviſions.

PRUNEAUX (les) ſont des prunes qu'on fait ſécher au four. On choiſit pour cela des impériales rouges, des prunes de Monſieur, de ſainte-Catherine ; on ne prend point celles qui ſont tombées ſous les arbres : on les range ſur des claies, & on les fait ſécher au four à pluſieurs repriſes, lorſque le pain en a été tiré.

PRUNELIER, c'eſt le prunier ſauvage. Arbriſſeau épineux qui croît dans les haies & les lieux incultes : il porte de petites prunes, comme de gros grains de raiſin, de couleur noire & d'un goût âcre ; on les appelle *Prunelles* : leur ſuc eſt très-propre pour reſſerrer, ainſi elles ſont bonnes dans le cours de ventre & la dyſſenterie.

PRUNES (les) ſont le fruit du Prunier ; voici leurs différentes eſpeces & qualités.

Le gros Damas de Tours : elle eſt hâtive, a la chair jaune & quitte le noyau ; elle eſt fort eſtimée.

Prune de Monſieur, groſſe, ronde, quitte le noyau.

Les Damas rouges, blancs & violets, ſucrés : le violet eſt longuet ; le rouge & le blanc ſont ronds.

La Diaprée, groſſe & oblongue, très-fleurie, d'un goût relevé, a l'eau douce & ſucrée.

La Mirabelle, petite, blanche, jaunâtre, ſucrée, quitte le noyau ; la groſſe eſt la meilleure.

Damas d'Italie, preſque ronde, d'un violet brun, fleurie.

La Reine Claude, verdâtre, ronde, très-ſucrée, fort eſtimée.

La Royale, groſſe, ronde, d'un rouge clair, d'un goût relevé.

Sainte-Catherine, longuette, groſſe, d'un blanc jaunâtre.

Le Drap d'or, eſpece de Damas, d'un jaune marqueté de rouge, eſt fort ſucrée.

Perdrigon violet, aſſez groſſe & longue, a la chair très-fine, l'eau ſucrée, le goût relevé, mûrit à la mi-Août.

Perdrigon blanc, a les mêmes qualités.

Impériale, belle Prune d'une figure d'olive : elle a une

couture d'un côté, qui regne depuis ſa queue juſqu'à ſa tête; d'un coloris rougeâtre, a la chair ferme, l'eau abondante, douce & ſucrée.

Le Damas muſqué, eſt petit & plat, quitte le noyau.

La Prune d'Abricot, blanche d'un côté, rouge de l'autre.

La Dauphine, une des meilleures Prunes, eſt verdâtre & ronde, aſſez groſſe : ſon eau fort ſucrée au goût; pour la manger bonne, il faut la laiſſer rider vers la queue.

L'Impératrice, eſpece de Perdrigon violet, tardif, mûrit en Octobre, a la chair fine & fondante, l'eau douce, ſucrée; on en fait de bonnes compotes.

La Reine Claude eſt la meilleure de toutes les Prunes: elle mûrit au mois d'Août & conſerve toujours ſa verdure, mais ce verd eſt tendre : ſa peau eſt fine & colorée, d'un rouge brun, la chair eſt ſucculente & ſucrée.

Pour confire à l'eau-de-vie des Prunes de la Reine Claude, choiſiſſez-les quand elles commencent à mûrir; car il ne faut pas qu'elles aient été cueillies long-temps auparavant : eſſuyez-les pour en ôter la fleur, percez-leur la peau avec une épingle, mettez-les tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre pour conſerver leur verdure, blanchiſſez-les au demi-ſirop ; puis retirez-les , laiſſez-les égoutter. Dans cet intervalle, achevez le ſirop; retirez-le du feu, & étant à moitié chaud, verſez-y dedans vos Prunes; laiſſez-les-y vingt-quatre heures, puis retirez-les avec une écumoire; remettez-les égoutter : faites bouillir alors & clarifier votre ſirop, écumez-le, rendez-le à la groſſe plume; pendant qu'il refroidit, arrangez vos Prunes dans les bouteilles : le ſirop étant refroidi, verſez-y dedans de l'eau-de-vie, ou de l'eſprit de vin, ſelon le temps que vous voudrez conſerver vos Prunes; rempliſſez enſuite vos bouteilles de ce mélange, & au bout de ſix ſemaines les Prunes ſeront bonnes à manger.

Compote de Prunes, ſoit Mirabelles ou Perdrigons, &c. Piquez-les avec une épingle, jettez-les à meſure dans l'eau; puis faites-les blanchir ſur le feu : quand elles montent, tirez-les pour les faire rafraîchir, & reverdir; mettez-les au petit ſucre, auquel il faut faire prendre deux bouillons ſeulement : laiſſez-les en cet état juſqu'au lendemain; remettez-les alors dans une poële, & donnez-leur autant de bouillons qu'il ſera néceſſaire pour qu'elles prennent bien ſucre; retirez-les lorſqu'elles n'écument plus.

Marmelade de Prunes. Paſſez vos Prunes à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient molles, égouttez-les fortement au tamis, faites deſſécher votre marmelade ſur le feu, mettez-y autant peſant de ſucre cuit à caſſé; faites ſeulement frémir le tout, & empotez après avoir poudré de ſucre.

Les cerifes, grofeilles, raifins, peuvent fe faire à l'eau-de-vie de la même maniere.

La recette, pour confire deux cents de Prunes, eft la même que celle pour confire des abricots. *Voyez* abricots.

La même recette fervira pour confire quatre cents de Mirabelles. Les Mirabelles doivent être cueillies mûres, piquées à la queue, mifes tremper dans l'eau-de-vie pendant huit jours; après quoi on les retire & on les met en bouteilles dans de bonne eau-de-vie de Cognac.

PRUNIER, arbre fort connu. Le Prunier cultivé eft d'une médiocre grandeur : il a les feuilles dentelées, & un fruit charnu & fort bon. On les multiplie en les greffant fur les fauvageons des Pruniers venus de noyaux ou de boutures, ou de rejettons; les meilleurs font ceux qu'on éleve au pied des Pruniers de damas noir & de Saint-Julien. Les Pruniers veulent une terre feche & fablonneufe; on doit les labourer, éplucher la gomme, la mouffe, decouvrir de temps en temps fes racines, & y répandre de la lie d'huile ou des cendres de farment. On les greffe en fente ou en écuffon, mais feulement fur d'autres Pruniers, tels que le damas noir & Saint-Julien, ou fur des fauvageons de Pruniers élevés de boutures ou de noyaux : on les taille dès le mois de Février, & à proportion de la vigueur de l'arbre; on doit laiffer les branches à fruit fort longues, tailler long les branches à bois, & ôter les inutiles; mais il faut lui laiffer beaucoup de vieux bois, fur-tout des branches à fruit, avoir foin d'ôter les branches gourmandes & de les dégager fur-tout de la confufion des branches; mais on ne doit tailler les Pruniers que fix ou fept ans de fuite, après les avoir replantés, & les laiffer enfuite pouffer à leur fantaifie.

PUCERONS. Infectes nuifibles aux arbres fruitiers : c'eft au Printemps qu'on les apperçoit; ils fe cachent dans les feuilles, & ils font fort friands des jeunes plants; peu de temps après qu'il font éclos, il leur vient des aîles : on doit les détruire autant qu'il eft poffible, foit en frottant les branches de chaux vive trempée dans l'eau, foit en verfant du fort vinaigre fur ces infectes.

PUCES. Remede pour les chaffer. 1°. On doit tenir les chambres dans une grande propreté, afpergez-les d'une décoction de rue mêlée avec de l'urine, mettez de la rue & de l'abfynthe entre les matelas & la paillaffe.

Faites diffoudre dans un feau d'eau une once de fublimé en poudre; faites bouillir cette eau un quart d'heure : arrofez-en la chambre quatre jours de fuite.

Autre Remede. Parfumez les chambres avec du ferpolet & du pouliot.

PUISARD. Puits de pierre ou grand trou qu'on pratique, fur-tout dans les grandes baffes-cours, & où fe perdent

toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit : le fonds en eſt de ſable, & par-deſſus on met des pierres ſeches; on le couvre d'une grille de fer ſerrée, afin qu'il n'y ait que l'eau qui y paſſe, & non les groſſes ordures.

PUITS. Quand on en veut faire un, ce doit être dans un endroit éloigné des étables, des fumiers, des mares. On doit le creuſer dans une terre ſablonneuſe ou noire, tenant de l'argille ou de la glaiſe, afin que l'eau en ſoit bonne; car ſi la terre eſt fangeuſe ou limonneuſe, l'eau riſque d'être mauvaiſe; l'eau des Puits, pratiqués dans les Prés & lieux humides, ne vaut rien. Quand on l'a trouvée, car on en trouve par-tout avec la patience, on bâtit le Puits; on laiſſe des trous aux murs dans les endroits où il y a des ſources qui y aboutiſſent.

Plus on tire de l'eau d'un Puits, plus elle eſt légere, &, par conſéquent, meilleure.

Pour que les Puits ſoient entretenus nettement, il faut les faire curer de temps en temps.

Quand on ne peut avoir de Puits qu'à très-grands fraix, on doit faire conſtruire une citerne; car il n'y a point de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau à la campagne.

PULMONAIRE. Plante dont les feuilles reſſemblent à celles de la bugloſe, & ſont marquées de taches blanches : elle croît dans les bois & les lieux ombrageux; ſes feuilles ſont rafraîchiſſantes & d'un grand uſage dans le crachement de ſang & autres affections du poumon & de la poitrine : elles ont la vertu de conſolider les ulceres; voilà pourquoi on donne encore à cette plante le nom de Conſoude : on s'en ſert dans les apozemes & dans les tiſanes; on l'emploie auſſi en ſirop. Cette plante demande une terre graſſe & bien cultivée; on la multiplie de plant enraciné au mois de Mars.

Il y a encore la Pulmonaire de chêne : c'eſt une eſpece de mouſſe qui s'attache ſur les troncs des chênes & des hêtres; elle a les mêmes vertus que la précédente.

PUNAIS ou perſonne qui a le nez punais. Pour corriger cette incommodité, il faut mettre, dans le nez pendant quinze jours, du jus de racine de cerfeuil. *Voyez* Nez.

PUNAISES. (Remedes contre les) Mettez enſemble du ſavon noir & du vif-argent; faites-en une eſpece d'onguent, & oignez-en les endroits où il y a des Punaiſes.

Ou faites bouillir de la coloquinte avec de la rue, & lavez les bois de lit avec cette décoction.

Ou mêlez neuf onces de ſain-doux avec deux onces de vif-argent en forme d'onguent, & frottez-en le bois de lit.

A l'égard de celles qui ſont aux murailles, voici le remede. Pilez quinze dragmes d'*herbe aux poux*, & autant d'oignon marin, coupé en petits morceaux, avec une cuillerée

de fort vinaigre : faites chauffer le tout, & enduisez-en le mur.

Ou frottez les fentes des lits avec de la colle de poisson que vous aurez fait cuire.

PURGATIFS. L'effet des Purgatifs est de dégorger les glandes de l'estomac & des autres visceres : ils fermentent avec le sang même; ils en séparent les impuretés dont il étoit chargé ; ils les entraînent dans les intestins, & les chassent dehors avec les autres matieres impures.

Les signes qui indiquent la nécessité de la purgation en général, sont les dégoûts, les gonflements, la paresse du ventre, les maux de tête, les vertiges, les assoupissements, l'amertume & mauvais goût dans la bouche, les rots fréquents, les vents & les flatuosités, les douleurs d'estomac.

2°. Les Purgatifs sont nécessaires aux personnes valétudinaires, mélancoliques, atrabilaires, à ceux qui sont sujets aux vapeurs, aux migraines, ou qui ont des fluxions sur les dents & sur les yeux ; à ceux qui sont menacés d'apoplexie séreuse & de léthargie, ou qui ont déja eu quelques attaques; à ceux qui sont sujets à la goutte, aux rhumatismes, aux coliques bilieuses, aux douleurs néphrétiques : ils le sont encore dans l'oppression de poitrine, l'asthme, le vomissement, dyssenteries récentes, jaunisse, mais non accompagnée de disposition inflammatoire du foie ; dans les opilations de la rate, & les obstructions des glandes du mésentere, dans les sueurs habituelles & invétérées, suppression des regles; les maladies chroniques, dans les maladies rebelles, de quelque espece qu'elles soient, dans les maladies scorbutiques, les tumeurs au sein, fistules, ulceres, abcès, dartres, gales, éréfipeles, &c. Ces sortes de personnes doivent se purger tous les huit jours, pendant deux ou trois mois.

Ils sont indispensables dans les fievres épidémiques, ardentes, continues, malignes, putrides, & autres de quelque espece qu'elles soient; mais après avoir mis en usage la saignée, les tisanes, les boissons, les lavements.

On doit proportionner la dose des Purgatifs à la force ou à la foiblesse du tempérament. Pour prévenir toute erreur, on n'a qu'à donner la moitié ou les deux tiers des doses marquées pour chaque âge la premiere fois qu'on les employera. Le régime de vivre pendant l'usage des Purgatifs doit être exact & réglé, suivant le caractere de la maladie & le tempérament du malade.

Toutes les fois qu'on se purgera, soit en santé, soit en maladie, on prendra la veille & le lendemain un lavement rafraîchissant pour que la purgation fasse un meilleur effet: on avalera un bouillon, deux ou trois heures après la médecine, & dans la suite un verre de tisane chaque fois qu'elle

opérera, avant ou après le bouillon : on ne mangera que fort peu de viande le jour de la purgation; il y a même des Médecins qui prétendent qu'il n'en faut point manger du tout.

Autre Purgatif, facile & à bon marché pour les payfans. Prenez, au temps de la vendange, quatre pintes de vin blanc doux, & avant qu'il ait bouilli : mettez-le dans une grande bouteille, avec trois onces de bon féné, deux dragmes d'écorce de citron; bouchez-bien la bouteille après que le vin aura fait fon ébullition, & gardez-le pour l'ufage. La dofe eft depuis un demi-verre jufqu'à un verre : on doit le réitérer plufieurs fois dans les maladies longues; il lâche le ventre, & fait évacuer, à la longue, toutes les humeurs les plus tenaces.

Avant de donner les Purgatifs, on doit préparer le malade, c'eft-à-dire, ôter les empêchements qui rendroient la purgation fâcheufe. On doit fe tenir chaudement le jour de la purgation, & ne faire qu'un exercice modéré, ne pas boire beaucoup de vin : les purgations, en forme liquide, opérent mieux, & avec moins de travail qu'en forme feche. Dans les maladies aiguës on doit purger dès le commencement, & ordinairement par en haut, & au déclin par en bas.

PURGATIFS doux. Prenez des racines de violier de Mars, faites-les infufer une nuit dans un verre de vin blanc, exprimez le tout, & buvez-le à jeun : ou prenez deux onces de racines de patience bien lavées, faites-les bouillir dans trois demi-fetiers d'eau, que vous réduirez à chopine; prenez-en la moitié à fix ou fept heures du matin, & l'autre à quatre heures du foir : fi vous voulez y faire infufer une dragme de féné, cela opérera davantage.

PURGATIFS qui n'obligent pas à garder la chambre. Mettez deux dragmes de féné avec un peu d'anis dans un petit linge que vous lierez avec un fil; &, faifant cuire des pruneaux à l'ordinaire, mettez dans le pot avec les pruneaux, le nouet de féné : les pruneaux étant cuits, mangez-en, & avalez de leur firop au commencement ou à la fin du repas.

PURGATIF appellé pâte médicinale. Prenez de la terre graffe, dont on fe fert pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mêlerez demi-once d'antimoine préparé, appellé le fafran des métaux, *crocus metallorum* que vous mettrez en poudre : après ce mélange, vous ferez fécher la pâte au foleil d'Été, & à feu lent durant l'Hyver.

Lorfque vous voudrez en ufer, faites-la tremper à froid, enveloppée d'un linge en double, dans un petit pot de terre rempli d'un demi-fetier de vin blanc, durant vingt-quatre

heures. On en peut donner aux tempéraments forts jufqu'à dix cuillerées, & encore deux autres cuillerées dans le premier bouillon qui fera donné une heure après la prife : à l'âge de quinze ans, fept cuillerées ; à trois ans, deux ; à un an, une cuillerée.

Ce vin purge par le vomiffement, & par les felles : il peut être donné utilement deux heures avant l'accès des fievres quotidiennes, tierces, doubles tierces & quartes, & au temps de la diminution dans les continues ; il eft encore utile dans les douleurs de tête, convulfions, apoplexie, affoupiffements, & particuliérement dans les maladies qui ont leur fiege dans le ventre inférieur. *Voyez* Poudre purgative.

Voyez les Articles des maladies les plus connues, & où l'on trouvera les Purgatifs convenables.

Les Purgatifs font contraires à ceux qui font attaqués d'inflammation, d'ardeur dans les entrailles, de toux feche, de douleurs dans l'eftomac, en y portant la main : ils font nuifibles dans les fluxions naiffantes, les inflammations du poumon, les crachements de fang, les urines rouges & en petite quantité, une fievre confidérable & une fueur abondante, dans les approches & le temps des regles pour les femmes ; mais elles doivent être purgées au milieu de leur groffeffe, & fix femaines après l'accouchement.

On ne doit point fe purger dans les froids violents, ni dans les chaleurs, fans grande néceffité ; le temps frais & humide eft le plus convenable. *Voyez* Émétique.

PURGATION des oifeaux de voliere : on purge, avec de la graine de melon mondée, ou avec des feuilles de laitue, ou de la poirée ou du mouron, tous les oifeaux qui mangent du chenevis, du millet, de la navette ; on leur donne auffi un peu de fucre trempé dans l'eau : à l'égard des oifeaux qui mangent de la pâte, tels que le roffignol, on doit les purger une fois le mois avec deux ou trois vers de farine, & mettre du fucre dans leur eau.

Q.

QUARRÉS de Jardin. On appelle ainfi les divifions que l'on fait du terrein potager : on en pratique plus ou moins, felon la grandeur du jardin ; enfuite, pour avoir la liberté de ferfouir les plantes, on divife ces Quarrés dans leur largeur, en diverfes planches de cinq pieds de large fur toute la longueur, en les féparant par des fentiers d'un pied, afin qu'on puiffe aller à droite & à gauche fans rien gâter.

Lorfque le terrein eft grand, on peut partager le potager

en quatre grands Quarrés, par une allée en croix, & on les fubdivife en quatre plus petits. *Voyez* Potager.

QUART. Sorte de mefure qui fait la quatrieme partie du boiffeau. On appelle auffi de ce nom, la quatrieme partie du muid de Paris, laquelle contient foixante & douze pintes.

QUARTAUT. On appelle ainfi le quart de la queue de Champagne.

QUEUE (la) de Champagne tient un muid & un tiers, mefure de Paris, ce qui fait trois cents quatre-vingt quatre pintes; la demi-Queue fait les deux tiers du muid; le quart de la Queue s'appelle Quartaut.

QUEUE d'Orleans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon. Terme de la mefure ordinaire du vin dans ces Pays; elle tient un muid & demi, mefure de Paris, lequel eft de deux cents quatre-vingt huit pintes; ce qui fait quatre cents trente-deux pintes.

QUINCONCE. On appelle ainfi un certain arrangement que l'on donne aux arbres en les plantant : un Quinconce eft un plant d'arbres pofés en plufieurs rangs paralleles, tant en longueur que largeur; mais pofés de maniere que le premier du fecond rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troifieme; ce qui fait la figure du cinq d'un dez à jouer. Cependant aujourd'hui les Quinconces ne font que plufieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits, & qui forment un échiquier fimple, ou trait quarré de toutes faces : on a trouvé que l'ancien Quinconce formoit des allées plus étroites les unes que les autres.

Les Quinconces d'arbres ftériles réuffiffent mal fi on ne les laboure : ainfi il faut y faire paffer la charrue ou la beche deux fois l'an; & afin de ne pas perdre fa dépenfe, on pourra y femer de l'orge, de l'avoine ou des pois; & lorfque l'ombrage empêchera la recolte, on formera fa peloufe. Par cette méthode, les arbres viennent beaux, il en périt peu, ils pouffent également, & ils font plus forts à quinze ans de plantation, que ceux négligés ne le font à trente. Ces fortes d'arbres, bien cultivés pendant dix ou douze ans, font toujours beaux, quoiqu'on ne les cultive plus dans la fuite; mais ceux qui ont été négligés dans les premieres années, ne fe rétabliffent plus.

C'eft une entreprife hazardée que de mettre en Quinconce des arbres fruitiers; car il n'y a que les bordures qui rapportent : l'ombrage de l'un étouffe l'autre, l'air ne paffe pas, & le fruit n'a point de qualité.

QUINQUINA (le) eft l'écorce d'un arbre qui croît au Pérou dans la Province de Quito fur des montagnes près de la ville de Loxa : il eft à peu près grand comme un cerifier. Le Quinquina cultivé eft préférable au fauva-

ge : le meilleur eſt compacte, de couleur rougeâtre, amer au goût; on ne doit pas ſe ſervir de celui qui eſt pulvériſé depuis long-temps, car il n'a plus la même force; il eſt chaud & deſſicatif. Son principal effet eſt dans les fievres intermittentes; car il précipite le levain de la fievre, & il modere ſon effervefcence par la ſueur ou par les urines. La doſe eſt d'une dragme en poudre, infuſée pendant quelques heures dans du vin.

MANIERE de prendre le Quinquina. Prenez une bouteille de verre double d'environ deux pintes & demie, rempliſſez-la de quinze ou ſeize verres de bon vin, & du plus rouge; jettez-y une once de Quinquina en poudre, bouchez exactement la bouteille, & laiſſez infuſer le Quinquina deux jours & deux nuits, en le remuant de haut en-bas, cinq ou ſix fois le jour.

Deux jours avant d'uſer de ce Quinquina, purgez légérement le malade, mais hors le temps de l'accès.

Le lendemain, commencez par lui donner un verre de Quinquina, de quatre en quatre heures, juſqu'au nombre de quatre verres; quand même l'accès reviendroit, après avoir pris le premier ou le ſecond verre, obſervant de le faire manger deux heures après chaque verre : le ſecond jour, on obſervera le même ordre; le troiſieme, le malade ne prendra que trois verres; le quatrieme, il n'en prendra que deux, l'un à ſept ou huit heures du matin, l'autre ſur les quatre heures après midi.

Le malade ne doit manger, autant que faire ſe pourra, que de bon pain & de bon rôti, s'abſtenir de bouillons, potages, fruits, poiſſons, & boire de bon vin avec un peu d'eau; & quelque répugnance qu'il ait à manger, il faut néceſſairement qu'il s'efforce de manger. Si on obſerve cette conduite, la fievre ceſſera en peu de jours.

On doit purger le malade quinze jours après qu'il a pris le Quinquina, & de la maniere ſuivante.

Prenez demi-once de ſéné, un gros de rhubarbe, deux gros de cryſtal mineral, un citron coupé par tranches, & un morceau de ſucre ; faites infuſer le tout enſemble à froid, depuis le midi juſqu'au lendemain matin, dans un vaiſſeau bien bouché, dans une chopine d'eau de riviere. On en prendra un bon verre à ſix heures du matin, & un autre à ſept; & à neuf heures, on prendra un bouillon où l'on aura mis bouillir beaucoup de bourrache, laitue & pourpier.

Il n'eſt pas prudent de donner le Quinquina dans les fievres continues, ni durant toutes les inflammations de quelque partie que ce ſoit, ni dans les maladies de poitrine où il y a toux & ſéchereſſe, ni même dans les fievres intermittentes, lorſqu'elles ſont accompagnées de dureté dans quelques parties, comme ſont la rate & le foie, ni dans la

fievre quarte lorſqu'elle eſt cauſée par une bile brûlée; car alors il faut avoir recours à la ſaignée, aux bouillons rafraîchiſſants, & aux petits purgatifs. 2°. Il eſt pernicieux aux fievres lentes & invétérées, ſur-tout ſi elles ſont accompagnées d'un abcès, ou d'un cautere interne. On doit encore obſerver que, dans les fievres, ou doubles, ou tierces, on doit donner le Quinquina avec l'eau, comme quand on reconnoît qu'il eſt nuiſible avec le vin.

Pour que le Quinquina produiſe ſon effet, on doit préparer le corps par les ſaignées & les purgations, pour vuider les ordures qui ſont dans les viſceres.

Pour qu'il produiſe encore ſon effet, & qu'il ſoit capable d'expulſer le levain de la fievre, il faut, par des évacuations préalables, nettoyer l'eſtomac de l'abondance de bile, ou autres mauvaiſes humeurs qui l'embarraſſent; autrement il eſt ſouvent cauſe que la matiere febrile paſſe dans le ſang en plus grande quantité qu'elle n'auroit fait. Il ne faut pas non plus l'adminiſtrer dans les fievres continues & intermittentes, parce que la cauſe de la fievre eſt forte; car il n'eſt pas capable de la ſurmonter, ſi on ne décharge auparavant l'eſtomac par des purgatifs.

Il n'eſt pas douteux que le Quinquina ne ſoit d'une grande utilité, quand il eſt adminiſtré à propos; mais ſi on n'y apporte pas beaucoup de diſcrétion & de prudence, il en réſulte ſouvent des maux & des inconvénients conſidérables. *Cas ſingul. & Conſult. de Médec.*

QUINT ET REQUINT (le) ſont des droits en matiere de fief. Le Quint eſt un droit dû par le vaſſal à ſon Seigneur, lorſqu'il fait vente du fief; c'eſt la cinquieme partie du prix de l'acquiſition. Le Requint eſt la cinquieme partie du Quint: il a lieu lorſque la vente eſt faite, francs deniers, c'eſt-à-dire, lorſque le vendeur a chargé l'acquéreur de l'acquitter du Quint; car alors l'acquéreur doit le Quint & le Requint.

Le Quint & Requint eſt pour les fiefs, ce que ſont pour les héritages roturiers les lods & ventes; & même il y a pluſieurs Provinces, où l'un & l'autre de ces droits ne ſont connus que ſous le nom de lods.

QUINTAL. C'eſt le poids de cent livres; mais il n'eſt pas égal en tous les lieux: c'eſt la différence des livres qui fait la différence du Quintal.

QUINTE-FEUILLE. Plante qui croît dans les lieux aquatiques; elle pouſſe comme le fraiſier pluſieurs tiges menues: ſes feuilles reſſemblent à celles de la menthe, & ſortent cinq à la fois d'une ſeule tige. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente; on l'emploie dans le crachement de ſang, la toux, la jauniſſe, les affections catarreuſes, le cours de ventre, la dyſenterie.

QUITTANCE (une) eſt un acte de la part du créancier, par lequel il reconnoît avoir reçu telle ou telle ſomme de ſon débiteur, & qu'il l'en tient quitte. Les Quittances des trois dernieres années d'arrérages d'une rente, induiſent le paiement des précédentes, ſi elles ne portent expreſſément la clauſe, ſans préjudicier à ce qui eſt dû des précédentes.

R.

RABAIS. (adjudication au) On fait des adjudications ou marchés au Rabais, pour des ouvrages publics, pour des mineurs, pour des ouvrages d'Egliſe, & on adjuge l'entrepriſe à celui qui veut la faire à moindre prix. Le Rabais eſt oppoſé à l'enchere ; car dans cette derniere, on adjuge la choſe, ou le bail, à celui qui en offre davantage.

RABOTS. Outils de jardinage : ce ſont des eſpeces de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui ſervent pour unir & affermir les allées du jardin, après que le rateau y a paſſé.

RACINES. On appelle ainſi les parties inférieures de la plante, qui ſont ordinairement cachées dans la terre, & dans le lieu où la graine a germé. Une Racine ſe diviſe en pluſieurs filaments, qu'on appelle du chevelu, par où elle reçoit les ſucs de la terre : la principale Racine d'un arbre s'appelle pivot, parce qu'elle eſt perpendiculaire à ſa tige.

On comprend ſous le nom de Racines, toutes celles qu'on dépouille en plein champ, ou dans les jardins qui ſervent à la campagne, non-ſeulement pour les aliments, mais auſſi pour les nourritures des beſtiaux ; tels ſont les navets, dont il y a pluſieurs eſpeces, les groſſes raves, les panais, les carottes : il y a des raves & des navets qui viennent d'une groſſeur extrême par la culture, & qui ſont d'une grande utilité pour la nourriture des beſtiaux.

Pour cet effet, on les ſeme au mois de Juin dans la même terre d'où l'on vient de dépouiller l'orge prime, après avoir brûlé le chaume, & donné un labour, & herſé la terre : vers le mois d'Octobre, on roule un tonneau plein d'eau, pour abattre les feuilles & faire groſſir les Racines ; elles ſont mûres en Novembre ; on les arrache avant les grands froids. Quand on en a beaucoup, on doit pratiquer une loge, pour les mettre à couvert, faite en plein air avec des perches en quarré, & des claies pour ſervir de murs, & une couverture de paille

RACINES potageres. Elles ſe plaiſent dans une terre un peu graſſe, mais douce & ameublie.

RADIS. Eſpece de rave forte qui a la forme du navet *Voyez* Rave.

RAGE. Maladie qui rend furieux. Remede pour la Rage, tant des hommes que des bêtes. Prenez la coquille de deſſous d'une huître à l'écaille mâle : c'eſt celle dont le poiſſon a un bord noir, & dont l'écaille a en dedans des marques qui ſont noires quand l'huître eſt vieille, & jaunes quand elle eſt jeune; faites-la calciner au four, juſqu'au point qu'elle rompe ſans effort, réduiſez-la en poudre très-fine; mettez le poids de ſix gros de cette poudre dans du pain à chanter, & faites-la prendre en pluſieurs bols au malade, lorſqu'il eſt dans l'accès : les deux ſuivants on lui en fait prendre la quantité de quatre gros; on peut auſſi la faire prendre dans du vin blanc; le malade ne doit point manger que trois heures après. La doſe pour les animaux doit être proportionnée à leur groſſeur : on leur fait avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin. Pour les chevaux, les bœufs & les vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles : voilà pourquoi il eſt bon d'avoir une proviſion de cette poudre. *Liébaut.*

Autre remede contre la Rage. Prenez un gros de gentiane en poudre, & la même quantité de thériaque; mêlez-les, & donnez-en au malade trois jours de ſuite, le matin à jeun : couvrez le malade pour le faire ſuer; ſcarifiez la plaie, & appliquez-y le remede ſuivant. Prenez trois oignons rouges, une tête d'ail, une demi-once de thériaque; pêtriſſez le tout enſemble, & appliquez-le ſur la morſure.

Le remede le plus efficace eſt de ſe baigner dans la mer; mais comme une infinité de gens en ſont fort éloignés, & que ſouvent la ſaiſon n'y eſt pas propre, on doit uſer des remedes enſeignés ci-deſſus.

RAIE. Poiſſon de mer, plat & plein de cartilages caſſants. Prenez une Raie fraîche, vuidez-la, lavez-la, faites-la cuire dans une caſſerole, avec ſel, poivre, vinaigre, cloux, oignons, fines herbes; faites-y bouillir le foie un moment; retirez-la du feu, laiſſez-lui prendre ſel dans ſon bouillon; puis retirez-la, ôtez-en la peau & les boucles, & ſervez-la avec une ſauce au beurre roux & perſil, avec un filet de vinaigre.

RAIPONCE. Herbe dont les feuilles & la racine ſe mangent en ſalade : les bonnes viennent de Meaux; on les ſeme au mois de Juin : avant que cette plante ſoit levée, il faut l'arroſer & la ſarcler.

RAISIN (le) eſt le fruit de la vigne; il y en a de pluſieurs ſortes : 1°. tous les raiſins communs qui ſont deſtinés pour les vins; 2°. les plus diſtingués, comme le chaſſelas & le muſcat. *Voyez* Chaſſelas & Muſcat; 3°. le Raiſin de Corinthe : il eſt délicieux & ſucré, a le grain menu & preſ-

sé, la grappe longue & sans pepins; il y a aussi le rouge & le violet : 4°. le damas qui est de deux sortes, le blanc & le rouge; sa grappe est grosse & longue, le grain gros & ambré ; il n'a qu'un pepin : 5°. le Raisin d'abricot, ainsi appellé, parce que son fruit est jaune & doré; sa grappe est fort grosse : 6°. le sauvignon, raisin noir, assez gros & long, hâtif, d'un goût relevé : 7°. le Bar-sur-aube, c'est celui qui se garde le plus long-temps. *Voyez* Vigne.

Raisin de jardin & de treille. Ceux qu'on cultive ordinairement dans les jardins, sont le Raisin précoce ou de la madeleine : le chasselas, qui mûrit facilement, est fort doux ; le cioutat qui est également fort doux & a les feuilles découpées comme le persil; le corinthe blanc & violet dont les grains sont sans pepins & fort serrés, & les grappes fort grosses; le muscat plus blanc que rouge, qui est excellent lorsqu'il est bien mûr ; il faut qu'il soit en espalier : le muscat d'Alexandrie qui est fort gros & long; mais il lui faut un terrein fort chaud : le Bourdelais dont on se sert pour verjus, soit lorsqu'il est verd, soit lorsqu'il est mûr.

Pour avoir des uns & des autres, on doit planter au Midi, en maniere d'espalier, quelques marcottes ou crossettes, qui sont des branches de vigne du bois de l'année, ou des crossettes qui sont des branches où il reste un peu du vieux bois de l'année précédente.

On ne laisse que trois yeux à chaque marcotte ; on en rafraîchit la racine ; on les couche en terre dans des rigoles, ou dans des trous d'un pied de profondeur, & à deux pieds de distance l'une de l'autre ; on repand ensuite du fumier de vache : on doit leur donner par an quatre labours légers, savoir, au mois de Mars, à la mi-Mai, en Juillet & en Octobre; & les tailler au mois de Mars, ce qu'on fait, en ôtant tout le bois mort & superflu, & on ne garde que les plus belles branches qu'on taille au dessus du quatrieme œil, & on taille à deux yeux celle d'au dessous, qu'on appelle courson, afin qu'elle donne deux bonnes branches l'année d'après. On doit laisser un bon doigt de bois au dessus de l'œil du haut de la branche taillée, & faire la taille en talus de l'autre côté de l'œil; l'année suivante, on coupe la branche qui a été taillée à quatre yeux : si le courson n'en avoit donné aucune, on auroit recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précédente, qui en a donné quatre; on lie la vigne à mesure qu'elle monte.

Moyen de conserver long-temps les beaux Raisins.

Mettez dans le fond d'un tonneau bien relié, un lit de son de froment bien seché au four, ou de cendres tamisées; posez sur ce lit vos grappes de Raisin proprement coupées, sans les serrer, ni en mettre deux l'une sur l'au-

tre : ſur cette couche de grappes, mettez un nouveau lit de ſon ou de cendres, & ainſi alternativement juſqu'au haut du tonneau, & de maniere qu'il ſoit terminé par un lit de ſon ou de cendres; bouchez enſuite le tonneau de maniere que l'air n'y puiſſe pénétrer : vous éprouverez que le Raiſin ſera auſſi ſain au bout de huit ou dix mois, & même d'un an, que lorſque vous l'y aurez mis. Bien plus, ſi vous voulez lui faire reprendre ſa fraîcheur, coupez le bout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin comme on fait tremper un bouquet dans l'eau, obſervant de mettre les blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge; l'eſprit du vin leur fera reprendre ce qu'ils auront perdu de leur qualité.

RAISINE, maniere de le faire. 1°. Les raiſins doivent avoir été cueillis par un temps ſec, & gardés quelques jours pour les laiſſer amortir: enſuite preſſez ces raiſins entre vos mains; ôtez les grappes, mettez les grains ſur le feu; faites-les bouillir doucement en écumant avec ſoin; ôtez le plus de pepins que vous pourrez : remuez toujours avec un baton ou ſpatule; diminuez le feu à meſure que le Raiſiné s'épaiſſit : étant réduit à la troiſieme partie, paſſez-le à travers une étamine ou gros linge, & exprimez les peaux; puis remettez le Raiſiné ſur le feu, & achevez de le faire cuire, remuant toujours, & verſez-le dans des pots qu'il faut laiſſer découverts juſqu'au lendemain.

RALE ou Raſle de genêt, oiſeaux : il y en a de terre, & d'autres d'eau. Le Râle de terre eſt gros comme une perdrix, mais il eſt plus élancé : ſon plumage eſt rouge, blanc & bigarré; ſon bec eſt long & pointu, il reſſemble aſſez aux cailles : il habite volontiers dans les genêts, & ſe nourrit du grain de cette plante; la délicateſſe de ſa chair eſt très-vantée. Cette oiſeau ne vole pas facilement, mais il court d'une grande vîteſſe : on chaſſe ces oiſeaux au fuſil, & on les prend au hallier.

RALE d'eau. Il eſt aſſez ſemblable au merle : il a le plumage des poules d'eau, & la chair un peu noire. On les trouve dans les marais, dans les étangs & dans endroits où il y a des joncs : on les chaſſe de même; au reſte il n'eſt pas ſi bon que le Râle de terre.

RAMIER. *Voyez* Pigeon.

RAPE. On appelle ainſi une préparation faite de raiſins & de farments mis dans un tonneau, par lequel on fait paſſer le vin, auquel on veut donner de nouvelles forces & une belle couleur, & lui conſerver ſon premier goût. Pour cet effet, on met un petit lit de ſarments au fond d'un tonneau bien relié, & au-deſſus une couche de raiſins, mais bien mûrs, dont on a coupé les queues près des grains, juſqu'au bondon : on fait un autre lit de ſarments, & par-

dessus on met un demi-pied de raisins, de maniere qu'il reste un pied de vuide au haut; ensuite on fonce le tonneau, on le met en place, & on le remplit d'un gros vin rouge jusqu'à trois doigts du bord, afin qu'il puisse bouillir avec facilité, & on l'entretient comme les autres vins.

Il y a un autre Rapé pour éclaircir le vin, & qui se fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf bien secs & les plus longs qu'il se peut : on les fait tremper dans l'eau pendant deux jours; on les fait bien secher, & on en remplit le tonneau jusqu'à un doigt près du bord; ensuite on ferme le tonneau : on y verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on roule le tonneau quelque temps; on le met en place; on le remplit de vin, & on l'entretient toujours plein : si le vin est long-temps à s'éclaircir, on doit en tirer les copeaux, les laver pour en ôter la lie, les faire sécher, & les imbiber d'eau-de-vie.

RAPPORT. Terme du droit Coutumier, par lequel on entend que les enfants qui viennent à la succession de leur pere & mere, ou autre ascendant, sont obligés de rapporter, c'est-à-dire, de faire une remise à la succession commune des avantages qu'ils ont reçus d'eux en avancement d'hoirie, pour être confondus avec les autres biens de la succession, & être partagés entre eux & leurs cohéritiers. Le Rapport a été introduit pour conserver l'égalité entre les enfants, & qu'il n'y en ait pas de plus avantagés les uns que les autres : cependant les enfants peuvent retenir ces avantages, en renonçant à la succession de leurs pere & mere, ou autre ascendant, quand même ces avantages excéderoient leur portion d'hoirie.

RAPT (le) est l'enlevement violent ou la subornation que l'on fait d'une personne, quand ce seroit même dans la vue de l'épouser. Le crime de Rapt est un Cas royal, dont les Baillifs, Sénéchaux & Juges Présidiaux peuvent connoître, privativement aux autres Juges Royaux. La peine de ce crime est capitale; mais dans la condamnation de mort qu'on prononce contre le ravisseur, on ajoute par *retentum*, si mieux n'aime la fille épouser : en outre, le mariage entre le ravisseur & la personne ravie, est toujours défendu tant qu'elle est en la puissance du ravisseur: on présume qu'il y a Rapt de séduction, quand c'est une personne mineure qui consent de se marier sans le consentement de pere & mere; & ceux-ci peuvent faire déclarer le mariage nul.

RATAFIA. Liqueur d'un grand usage. Tous les fruits rouges sont propres à en faire : 1°. les cerises doivent être grosses, leur noyau petit, bien mûres, mais non trop, point tournées, claires, transparentes & de bon goût; 2°. les guignes doivent être très-mûres; 3°. les groseilles pareillement,

ment, leurs grains tranſparents & gros : les employer auſſi-tôt qu'elles ſont cueillies; 4°. les meriſes, petites, la peau fine, noires : elles corrigent, par leur douceur, les acides des autres fruits, & colorent le Ratafia. La fraiſe & la framboiſe font le Ratafia fin & le parfument.

Maniere de le faire. Prenez la quantité néceſſaire de ceriſes, meriſes, fraiſes & framboiſes : ôtez-leur la queue; écraſez-les, laiſſez-les infuſer l'eſpace du ſoir au matin, tirez-en le jus par expreſſion, mettez-y la quantité de ſucre proportionnée au jus, paſſez le jus à la chauſſe; & quand il ſera clair, mettez-y alors votre eau-de-vie : voici les épices qu'il faut pour l'aſſaiſonnement du Ratafia.

Mettez, dans une pinte d'eau-de-vie, une once de cannelle, deux gros de macis, un gros de clous de girofle, le tout pilé : diſtillez cette eau à l'alembic, & aſſaiſonnez votre Ratafia de cet eſprit de vin épicé, &, pour le perfectionner, mettez-le à la cave.

La recette eſt, par exemple, pour douze livres de ceriſes, deux livres de meriſes, une livre & demie de framboiſes, quatre onces de ſucre pour chaque pinte de jus, dans lequel on le fait fondre; & deux pintes, & quelque choſe de plus, d'eau-de-vie, pour ajouter au Ratafia.

Ratafia fin & ſec : il ſe fait de la même maniere que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits. 1°. On prend égale quantité de ceriſes & de groſeilles, car l'acide de ces dernieres rend le Ratafia plus ſec; 2°. au lieu de meriſes, on met des mûres des plus noires; 3°. on y met de la framboiſe; 4°. beaucoup plus d'eau-de-vie que dans le précédent & beaucoup moins de ſucre : voici la quantité de chaque choſe. Vous voulez employer, par exemple, trente livres de ceriſe : cela étant, ajoutez-y trente livres de groſeille, dix livres de mûres, ſept livres de framboiſes; écraſez tout ce fruit bien épluché : laiſſez ce mélange en infuſion l'eſpace du ſoir au matin, preſſez le bien, meſurez le jus exprimé; ajoutez, par pinte de ce jus, trois onces de ſucre : ce dernier étant fondu, paſſez le jus à la chauſſe; quand il ſera clair, mettez-y l'eau-de-vie, dont la quantité doit être d'une chopine & demi-poiſſon pour chaque pinte de jus. Faites l'aſſaiſonnement ſelon le plus ou le moins de jus, & ſervez-vous de l'eſprit de vin, comme au Ratafia précédent.

Ratafia de pêche. Cueillez, dans un temps chaud, les pêches les plus belles, les plus mûres, qui auront le plus de jus : paſſez-les auſſi-tôt dans un linge fort; exprimez-en bien tout le jus; faites-y fondre du ſucre; puis mettez-y de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, ſelon l'excellence que vous voulez donner au Ratafia : paſſez le tout à la chauſſe, & étant clair, mettez-le en bouteilles bien bouchées:

on ne met point d'épices à ce Ratafia. Les proportions pour le ſucre & l'eau-de-vie, ſont à peu près les mêmes que dans les Ratafias précédents.

RATAFIA de fleurs d'orange. *Voyez* Orange.

RATAFIA de caſſis. *Voyez* Caſſis.

RATAFIA de ceriſes à la Provençale. Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez trouver, des plus mûres, & qui n'ont aucune tare : ôtez-leur la queue ſans les froiſſer; mettez-en le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge le meilleur & le plus naturel. Laiſſez infuſer vos ceriſes dans ce vin pendant trois ſemaines dans une cruche ou bouteille bien bouchée, que vous expoſerez au plus grand ſoleil, & que vous retirerez tous les ſoirs. Ce temps écoulé, ſéparez les ceriſes du vin; écraſez-les en les preſſant dans un linge pour en exprimer le jus; puis mêlez ce jus avec le vin, meſurez le tout, & joignez-y le tiers d'eau-de-vie; par exemple, chopine ſur trois chopines de vin & de jus, & ajoutez demi-livre de ſucre par pinte de liqueur. Expoſez de nouveau ce mélange au ſoleil le plus chaud & également pendant trois ſemaines, & retirant la bouteille tous les ſoirs : après ce terme, paſſez le tout à la chauſſe d'hypocras, ou au travers d'un petit ſac de papier brouillard, le Ratafia ſe trouvera bien clarifié. Il faut mettre à la cave les bouteilles, après les avoir bien bouchées.

RATAFIA de baies de genievre. Mettez dans une chopine de bonne eau-de-vie, quatre onces de baies de genievre mûres, demi-once de cannelle en petits morceaux, douze clous de girofle, & quatre onces de ſucre candi, que vous ferez fondre dans quatre onces d'eau roſe; mettez le tout au ſoleil dans une bouteille de verre double bien bouchée : il eſt bon pour les indigeſtions & les douleurs d'eſtomac; la doſe eſt d'une cuillerée ou deux à jeun.

RATEAU. Inſtrument de jardinage : il y en a de deux ſortes; les uns ſont de dents de fer pour dreſſer les planches & compartiments, les autres à dents de bois pour nettoyer les allées ratiſſées.

RATE. (mal de) Remedes. Uſez d'une tiſane faite avec la ſcolopendre ou langue de cerf & le politrio : ou faites bouillir, dans de l'eau de fontaine, une Rate de bœuf: buvez pendant neuf matins un petit verre de cette décoction; puis mettez ſécher la même Rate dans un four, enveloppée de papier : étant ſeche, réduiſez-la en poudre; partagez-la en neuf parties, & avalez-en une chaque jour dans un petit verre de cette décoction pendant neuf jours.

Prenez deux poignées de feuilles de verveine, deux ou trois blancs d'œufs, & ce qu'il faudra de farine d'orge, ou de ſeigle. Pilez la verveine dans un mortier, vous y mettrez les blancs d'œufs & la farine : mêlez le tout; faites-en

un cataplafme étendu fur des étoupes un peu épaiffes, & appliquez-le bien chaudement fur la région de la Rate: laiffez-l'y quinze ou feize heures, continuez jufqu'à guérifon. Ce cataplafme attire, comme par une fueur de fang, toute l'humeur maligne, & il eft fort propre pour la pleuréfie.

RATE opilée. (ou obftruction de la) On le connoît par la tenfion & la dureté du côté gauche fous les côtes, avec difficulté de refpirer quand le malade fe preffe de marcher. Remede. Faites bouillir une pinte d'eau dans un vaiffeau convenable; lorfqu'elle bouillira, jettez dedans deux onces de limaille d'acier; faites-lui prendre encore un bouillon ou deux, & l'ôtez de deffus le feu : faites boire de cette eau au malade à tous fes repas. L'eau dans laquelle les Forgerons trempent leur fer, eft bonne à boire pour la Rate.

Si la Rate eft gonflée : pilez des feuilles vertes de tabac dans un mortier avec un peu de vinaigre, & appliquez-en le matin fur la région de la Rate, en forme de cataplafme, le marc & le jus pour en amollir la dureté.

RATE fquirrheufe. On connoît que la Rate a dégénéré en fquirrhe, par un fentiment de pefanteur en cette région avec difficulté de refpirer & de fe tenir couché fur cette partie. Remede. Compofez des pilules avec une once d'aloès, que vous ferez infufer & digérer à feu lent dans une infufion ou fuc de rofes pâles : ajoutez-y deux dragmes de gomme ammoniac; donnez-en une dragme avant le fouper, deux fois la femaine.

Faites boire au malade une tifane ordinaire d'une once de limaille d'acier que l'on fera bouillir avec l'eau de riviere ou de fontaine, après avoir enfermé l'acier dans un nouet. Faites un cataplafme avec la racine de coulevrée rapée bouillie avec le vinaigre, & appliquez-le fur la région de la Rate. La femence de moutarde pilée avec de l'urine, eft fort bonne appliquée en cataplafme.

RATISSOIRE. Outil de jardinage : les unes ont le tranchant renverfé comme des houes pour couper l'herbe en tirant à foi; les autres ratiffent en avant.

RATS. Comme les Rats caufent beaucoup de dégât dans les maifons & dans les jardins, il faut leur faire la guerre en leur dreffant plufieurs pieges. 1°. On peut les attraper avec des quatre de chiffre qui font connus de tout le monde; 2°. avec de l'arfenic en poudre, quand on peut en avoir, & en le mettant dans un lieu où les chats, ni les chiens, ni des enfants puiffent aller, car on ne fauroit prendre trop de précaution : on met de cette poudre fur un morceau de fromage ou de beurre, & les Rats crevent infailliblement; 3°. on peut mettre de l'eau dans un chau-

deron; & pour que les Rats viennent s'y noyer, on couvre cette eau d'une bonne couche de pouffiere de bled, après qu'il a été vanné; 4°. on les fait mourir encore avec de la limaille de fer mêlée avec du levain.

RAVE. Plante dont il y a plufieurs efpeces : la premiere s'appelle Rave ; la feconde, grand raifort ; la troifieme, petit raifort, ou improprement Rave de Paris. C'eft cette derniere qui eft le plus en ufage : on la cultive dans les jardins; fes feuilles font grandes & rudes au toucher, s'élevent jufqu'à près de deux pieds; fes fleurs font purpurines & difpofées en croix; fa racine longue, blanche ou rouge en dehors; fes femences rouges & rondes. Maniere de les cultiver. On peut en femer tous les mois, depuis Février jufqu'en Septembre : on laiffe monter les premieres femées pour avoir de la graine; on en feme la graine fur couche, puis on fait des trous avec le doigt à trois ou quatre pouces de diftance; on met trois graines de Raves dans chaque trou, on les recouvre de terre ; & s'il fait froid on les en garantit avec des paillaffons : en tout autre temps que l'Hyver, on peut les femer fur couche ou fur planches, en rayons, ou en plein champ.

Les bonnes efpeces de Raves font celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge ; c'eft la graine de ces fortes d'efpeces qu'il faut fe procurer : on appelle raifort l'efpece de Rave qui eft fort groffe, & d'un goût piquant; on emploie la Rave dans certaines maladies, fa racine eft bonne contre la fievre des reins, les obftructions du foie, la toux, &c.

RAVES de falade, ou raifort. Maniere de les faire venir en tout temps, felon la méthode des Peres Minimes de Paffi; c'eft-à-dire, dans l'Été ou l'Hyver, outre le Printems & & l'Automne qui font ordinairement les deux feules faifons auxquelles elles réuffiffent.

Prenez de la graine de Raves ordinaire, mettez-la tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de riviere; puis mettez-la dans un petit fac de toile bien lié, expofez le fac à la plus forte chaleur du foleil pendant vingt-quatre heures, la graine germera au bout de ce temps; femez-la, comme toute autre graine, dans une terre bien expofée au foleil, enfuite faites fcier une futaille par le milieu, afin qu'elle vous fourniffe comme deux baquets qui s'adaptent exactement l'un à l'autre; un feul peut fervir en Été pour chaque efpace de terre en femence, mais il en faut deux pour l'Hyver : il ne faut femer de graine qu'autant qu'un baquet en peut couvrir; la graine étant femée, couvrez-là avec un baquet, au bout de trois jours vous trouverez vos Raves de la grandeur & groffeur des petites civettes blanches, ayant à leur extrémité deux petites feuilles jaunes ou rou-

geâtres hors de terre : ces Raves ſont bonnes à couper & à mettre en ſalade. Pour en avoir auſſi en Hyver, faites tremper la graine dans de l'eau tiede, expoſez-la au ſoleil ou en lieu chaud pour la faire germer, faites chauffer deux baquets, rempliſſez-en un de terre bien fumée, ſemez-y votre graine, couvrez-la avec l'autre baquet, arroſez-la avec de l'eau tiede toutes les fois qu'elle en a beſoin, faites porter ces deux baquets bien joints l'un contre l'autre dans un ſouterrein chaud; au bout de quinze jours vous pourrez cueillir votre ſalade.

RAVINES (les) ſont cauſées par des crues d'eau qui font des ravages dans les campagnes. Pour s'en garantir, il faut, dans les lieux par où les eaux prennent leurs cours, faire des rigoles & des foſſés pour en affoiblir l'impétuoſité, & les conduire dans des prés ou autres endroits où l'on veut qu'elles ſe déchargent.

RAYONS. Terme de jardinage. Ce ſont des traces que l'on fait quand on rayonne des planches, ce qui a lieu quand on ſeme par rayons, au lieu de ſemer à plein champ; c'eſt-à-dire, qu'on trace les planches avec le bout d'un bâton, ou le manche d'une beche couchée de ſon long, pour y ſemer certains légumes, comme oſeille, poirée, perſil, cerfeuil, épinars; puis on remplit de terre les rayons ſans les herſer.

REBINAGE. On appelle ainſi le troiſieme labour qu'on donne aux terres à blé, lorſque l'herbe commence à abonder ſur le gueret : il faut fumer les terres avant que de le donner.

RECÉLÉ (un) eſt le crime commis par un cohéritier qui détourne des effets d'une ſucceſſion, ou par un des conjoints qui detourne des effets de la Communauté.

Les Recélés ſe pourſuivent à l'extraordinaire, c'eſt-à-dire, qu'on fait informer des Recélés; on fait publier un monitoire : mais lorſqu'on agit contre la femme du défunt, les informations ſont converties en enquêtes; il en eſt de même à l'égard des complices de la veuve. Lorſque les Recélés ont été fait du vivant du mari, & qu'elle en eſt convaincue, elle eſt privée de la part qui lui appartenoit dans les effets qu'elle a détournés. Que s'ils ont été fait après ſa mort, & que la veuve accepte la communauté, elle eſt privée de la part qu'elle y pouvoit avoir, tant dans les choſes recélées, que dans l'uſufruit de l'autre moitié, lorſqu'elle eſt donataire mutuelle; & ſi elle renonce à la communauté, elle eſt obligée de payer la moitié des dettes, ſans pouvoir renoncer à la Communauté; mais ſi elle a récélé les effets après ſa rénonciation à la Communauté, elle eſt ſeulement condamnée aux dommages & intérêts envers les héritiers ou les créanciers.

RECOLTE. Ce terme s'applique ordinairement au temps où l'on recueille les grains. Présages d'une bonne Recolte. Lorsque l'Hyver a été froid & sec, & qu'il est tombé des neiges qui ont séjourné sur la terre & se sont imbibées insensiblement sans dégel marqué, & qu'après cela le froid ou la sécheresse ont empêché les herbes de pousser avant le Printemps, on peut espérer une belle Recolte en tout genre, parce que la terre s'est reposée, & qu'elle ne s'est point fatiguée à pousser inutilement de trop bonne heure : tous les sels y sont; ils n'ont point été lessivés par des pluies trop abondantes & prématurées. *Essai sur l'Admin. des terres.*

On pense ordinairement que dans dix ans nous avons une très-mauvaise Récolte, deux fort médiocres, cinq ordinaires, & deux abondantes : cette combinaison s'accorde à peu près avec l'expérience.

RECONDUCTION TACITE. On appelle ainsi la continuation d'un bail, par le consentement tacite & mutuel du bailleur & du preneur, & selon les conditions portées par le bail : cette tacite Reconduction, n'est que pour un an, pour les héritages de la Campagne; mais elle ne donne point d'hypotheque pour le temps de la prorogation; elle n'a lieu que dans les baux conventionnels, & non dans les baux judiciaires. A l'égard des baux à loyer, la prorogation n'en dure qu'autant que l'habitation du locataire dureroit s'il n'y avoit point eu de bail; & le bailleur & le preneur peuvent interrompre la Reconduction quand ils veulent, en donnant congé dans le temps réglé par la coutume.

RECONNOISSANCE. C'est un acte par lequel on reconnoît une dette contenue dans un seul billet : cette reconnoissance d'écriture se fait pardevant Notaire ou en Justice : au premier cas, c'est du consentement des parties; elle se fait en Justice, quand le porteur de la promesse, ou billet, ou autre écriture privée, fait assigner celui qui l'a signée à comparoître devant le Juge, pour reconnoître ou denier son seing, à l'effet, en cas de dénégation, de faire faire la vérification de la piece par des experts. Ce même porteur de promesse doit mettre en même-temps sa piece au Greffe & dont le Greffier dresse son procès verbal, faire signifier le tout au domicile de la partie; & si celle-ci ne constitue pas Procureur, on leve le défaut, faute de comparoître; & pour le profit, la promesse est tenue pour reconnue, & la demande adjugée : si la partie assignée comparoît à l'audience, & dénie l'écriture, on ordonne que la piece sera vérifiée, tant par témoins que par comparaison d'écritures publiques, pardevant un des Juges qui ont assisté à l'audience : que si la partie dénie l'écriture par des défenses, on doit lui faire sommation de comparoître devant le Juge

pour procéder à la vérification de l'écriture déniée; &, à cet effet, nommer & convenir d'experts & de pieces de comparaiſon. *Voyez* Ecriture privée.

RECONNOISSANCE. Ce terme s'entend auſſi du cens qui eſt dû à un Seigneur, quand on déclare qu'on reconnoît tenir une terre de lui à cens, ou à quelque redevance annuelle.

RECOUPES (les) ne ſont autre choſe que la farine que l'on tire du ſon remis au moulin ou au ſas: les pauvres gens en font du pain; ceux même qui ſont à leur aiſe en mêlent avec la farine ordinaire.

REDEVANCES. On entend par ce mot les droits ou charges auxquels les propriétaires d'héritages ſont tenus envers le Seigneur féodal ou cenſier; telles ſont les rentes foncieres, leſquelles ſont dues par chaque année par les poſſeſſeurs des héritages, & qui ſont dues, ou en argent, ou en grains, ou en volailles, ou autres choſes.

Il eſt eſſentiel pour le Seigneur d'une terre, de ne point laiſſer arrérager trop long-temps ces ſortes de Redevances; car c'eſt ruiner le payſan, & ſe préparer des procès. Un laboureur, par exemple, qui doit cinq livres par an de cenſives pour quarante arpents de terre, à deux fols ſix deniers l'arpent, payera facilement, ſi on ne laiſſe pas accumuler plus de trois ans; mais ſi on lui demande vingt, ou trente ans à la fois, il faudra le ruiner.

REGAIN. On appelle ainſi l'herbe qui repouſſe dans les prés, quelque temps après qu'on les a fauchés. Les Regains ſont bons & abondants quand l'Eté a été pluvieux; on les fauche à la mi-Septembre : après ce terme, on peut mener les beſtiaux dans les prés pendant le reſte de l'Automne, & pendant l'Hyver, juſqu'à ce que l'herbe recommence à pointer : c'eſt-à-dire, au mois de Mars; car la plupart des coutumes donnent droit de vaine pâture, depuis la fin de Septembre juſqu'au mois de Mars.

REGARD. Lieu pratiqué pour aller viſiter les défauts d'une piece d'eau, & les inconvénients d'une conduite.

REGLES des femmes. Remede contre les Regles trop abondantes, ou les pertes. Prenez les écorces de trois oranges aigres, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûres, coupez-les par petits morceaux, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau, à la réduction de la moitié; paſſez la décoction par un linge, donnez-en deux verres tiedes à jeun, à une heure de diſtance l'un de l'autre; on peut même éteindre un fer rouge dans cette décoction pour la rendre plus aſtringente; mais il la faut faire plus légere pour les perſonnes dont la poitrine eſt délicate : c'eſt-à-dire, la faire dans une plus grande quantité d'eau, & y ajouter un peu de ſucre.

Autre remede. Prenez des feuilles de bourſe à paſteur, &

de plantain, de chacune une poignée; arrosez-les de vinaigre en les pilant dans un mortier, faites-les cuire dans une poële, en consistance de cataplasme, que vous appliquerez le plus chaudement qu'il sera possible au bas du ventre; on doit le répéter quelques jours de suite.

Prenez telle quantité que vous voudrez de suie de cheminée; mêlez-la avec du bon vinaigre que vous appliquerez sous les genoux en cataplasme, & vous le renouvellerez quand il sera sec. *Eph. d'All.*

Regles supprimées. Remede pour les procurer. Prenez des feuilles de romarin, de poulliot, de chacune deux poignées; de celles de sabine une demi poignée; du safran gâtinois, du borax, de chacun deux gros; de la limaille de fer crud, une once: mettez le tout macérer à froid pendant huit jours dans six pintes de bon vin rouge; passez ensuite le vin que vous garderez pour l'usage. La dose est d'un grand verre froid le matin à jeun, pendant neuf jours; mais ce remede n'est bon que lorsque les premieres voies sont purifiées par la purgation, la saignée, & quelques bouillons rafraîchissants, & il n'est pas bon pour les sujets pléthoriques, & dont les organes sont échauffés.

Si la suppression des Regles est subite, c'est-à-dire, qu'elle arrive par une peur, une chûte, un mouvement de colere, ou autre accident, servez-vous de la potion suivante. Prenez un demi-gros de safran, versez dessus un grand verre d'eau bouillante, & laissez-le infuser sur les cendres chaudes pendant une heure; coulez la liqueur par un linge avec forte expression, ajoutez à la colature le jus exprimé d'une orange aigre pour une dose à donner sur le champ. Il faut que la malade mette la chemise d'une personne saine qui les a actuellement. *Eph. d'All.*

Faites bouillir une bonne poignée de matricaire dans un pot de terre vernissé, tenant deux pintes d'eau, à la consomption des deux tiers: donnez un bon verre tiede de cette décoction, trois ou quatre matins de suite à jeun, vers le temps à peu près que les Regles doivent venir.

Le parfum de l'armoise & du souci, jettés dans un réchaud de feu, reçu par le bas, est un fort bon remede.

REGLISSE. Plante qui croît aux pays chauds: sa racine est d'un grand usage pour les tisanes & autres remedes. La bonne doit être bien nourrie, rougeâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût sucré; elle humecte la poitrine: son usage est pour adoucir l'acrimonie des humeurs, la toux & les affections de la gorge.

REJETTONS. On entend par ce mot, les jets qui sortent du pied d'une plante: les véritables Rejettons ont des racines; ils servent à donner de nouvelles plantes, & ils reprennent aisément.

REINS. (maladie des) Elles ont diverſes cauſes : 1°. elles peuvent provenir des obſtructions qui ſe forment dans les Reins, par le ſable ou pierre qui s'y amaſſent; & le malade éprouve alors des douleurs violentes, des vomiſſements & des mouvements de ſievre, une diminution, & quelquefois une ſuppreſſion totale d'urine.

Remede. On doit mettre en uſage les ſaignées, le demi-bain, la boiſſon de graine de lin & de guimauve, les lavements adouciſſants, les potions huileuſes, le baume de copahu. 2°. Par le gravier ou les petites pierres qui ſe forment, par le tartre que l'urine charie avec elle : càr les petites pierres ne pouvant paſſer par les urines, cauſent des douleurs aiguës qu'on appelle néphrétiques. Remede. Uſer des mêmes que ci-deſſus, & y ajouter les eaux de Forges. 3°. Par la chûte du gravier & des pierres dans la veſſie ; mais plus les pierres ſont groſſes, plus les douleurs qu'elles cauſent ſont vives, parce qu'elles paſſent avec peine & lenteur, des Reins dans la veſſie. Les remedes capables de ſoulager le malade ſont, la ſaignée réitérée, le demi-bain, les potions diurétiques & narcotiques. 4°. Par la formation qui ſe fait d'une pierre dans les Reins, qui s'y enchaſſe & n'en peut plus ſortir, & qui cauſe une peſanteur douloureuſe dans les parties, & quelquefois des ulceres. Remede. Outre ceux indiqués ci-deſſus, on doit y ajouter la tiſane faite avec la racine d'énula campana, le lait d'âneſſe. *Voyez* Diurétiques. *Voyez* Pierre.

Autres remedes pour le mal de Reins. Prenez une once de moëlle de caſſe bien mondée, une pinte d'eau commune, & un peu de regliſſe : mettez le ſoir la caſſe dans un plat, faites bouillir l'eau avec la regliſſe, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à la moitié, jettez cette eau toute bouillante deſſus la caſſe, coulez-la le lendemain, & l'avalez.

Appliquez ſur les Reins, entre deux linges fins, un concombre, ou une citrouille coupée en pluſieurs tranches; renouvellez cette application.

Ulceres des Reins & de la veſſie. Remede. Prenez chaque matin une demi-dragme de bol d'armenie dans un verre de lait de vache nouvellement trait. La poudre des écreviſſes pêchées en pleine lune, miſes dans un pot de terre neuf, bien verniſſé, placé à l'entrée du four, pour les ſécher ſans les bruler, eſt merveilleuſe contre les ulceres des Reins & de la veſſie. *Voyez* Pierre. *Voyez* Gravelle.

Foibleſſe de Reins. Remede. Pilez du Romarin, de la lavande, de la ſauge, du thym, du baſilic, & autres herbes aromatiques, exprimez-en le jus, mettez-le dans une bouteille, couvrez cette bouteille de pâte d'orge, mettez-la dans le four, en même-temps que le pain : ce dernier étant cuit, tirez la bouteille, ôtez la pâte, remettez-en

de nouvelle, faites-la cuire une seconde fois; cela fait, servez-vous de l'eau qui est dans la bouteille, pour en bassiner les Reins; elle les fortifiera, ainsi que les nerfs.

RELIEF (droit de) RACHAT. (ou le) C'est un droit qui est dû pour les mutations qui arrivent de la part du vassal, autres que la vente du fief ; car il n'en est jamais dû pour les mutations qui arrivent de la part du Seigneur : il n'est point dû encore de droit de relief, quand les mutations arrivent par succession ou donation en ligne directe, soit ascendante ou descendante. Le droit de relief est ordinairement le revenu d'un an, ou le dire de prud'hommes, ou une somme une fois offerte de la part du vassal; car pour faire des offres valables, il est obligé de faire ces trois offres.

REMEDES (les) sont les moyens que l'art, profitant des secours de la nature, emploie avec diverses préparations pour la guérison des maux du corps, tant intérieurs, qu'extérieurs: on les divise en plusieurs classes.

1°. Les alterants, qui par leur chaleur mettent les humeurs en agitation; tels sont, le girofle, le poivre, la muscade, la cannelle, le café, les graines d'anis, fenouil, cumin, carvis, &c. 2°. Les rafraichissants; tels sont, la laitue, le pourpier, la bourrache, la buglose, les quatre semences froides, savoir, la citrouille, courge, melon, concombre : on y peut ajouter celles de pourpier, laitue, endive, chicorée, & ceux qui rafraîchissent le sang, comme l'orge mondé, les émulsions, les bains. 3°. Les émollients, qui sont composés de parties gluantes, comme la mauve, la guimave, la parietaire, le lys, le seneçon, la semence de lin. 4°. Les resserrents, qui sont propres à précipiter l'humeur âcre qui cause le flux de ventre; tels sont, le bol, la terre sigillée, les yeux d'écrevisses, le corail, l'ipécacuanha, les tamarins, la rhubarbe : les trois derniers ont encore une vertu purgative. 5°. Les transpiratifs, comme la squine, la salse pareille. 6°. Les apéritifs, comme les racines de gramen, de fraisier, de fougere mâle, d'arrete-bœuf, de chardon-rolland. 7°. Ceux qui lâchent le ventre, comme pruneaux, cerises, pommes, violettes, fleurs de pêcher. 8°. Ceux qui amolissent doucement, & qui humectent l'âcreté du sang, comme les bouillons au veau, les décoctions de buglose, & autres herbes rafraîchissantes. 9°. Les résolutifs, qui ramollissent les humeurs lorsqu'elles retardent la circulation du sang, comme les farines d'orge, de froment, feves, lentilles, dont on fait les cataplasmes. 10°. Les détergents, qui ont des parties salines, comme l'aigremoine, la bugle, la sanicle, la pervenche, l'aloës, la myrrhe, l'alun. 11° Les astringents, qui resserrent, comme le vin ferré, l'oxicrat, &c. ou le vinaigre mêlé avec l'eau, &c. 12°. Les

Purgatifs; ils ſont de pluſieurs ſortes : ceux qui purgent la pituite, ſont l'agaric, la coloquinte, les fleurs de pêcher; ceux qui diſpoſent la bile à ſe détacher, comme la caſſe, la rhubarbe; ceux qui purgent la mélancolie, comme le ſéné, la ſcammonée, l'ellébore, &c. ceux qui purgent toutes ſortes d'humeurs, comme la manne, le catholicon : les émétiques ou vomitifs, comme le tartre émétique, l'ipécacuanha, le foie d'antimoine, le vitriol. 13°. Les ſudorifiques; tels ſont le gayac, la ſalſe pareille, la ſquine, les ſels volatils. 14°. Les diurétiques, qui rarefient le ſang par leurs parties ſalines, comme le criſtal minéral, le vin blanc, les racines de perſil, d'ache, de fenouil, d'aſperges, d'arrete-bœuf, de fougere mâle. 15°. Les fortifiants ou cordiaux, qui fortifient le cœur, comme la poudre de viperes, la cannelle, les confections d'hyacinthe & d'alkermès, les fleurs de bugloſe, violettes, œillets, roſes; les eaux cordiales de chicorée, d'endive, de bugloſe, de ſcabieuſe, de ſcorſonnere, de coquelicot, de chardon bénit, de piſſenlit; ceux qui fortifient le cerveau, comme la betoine, la giroflée, la ſauge, la marjolaine; ceux qui fortifient la poitrine, & qui adouciſſent en même-temps, comme le lait de vache & d'âneſſe, le tuſſilage ou pas d'âne, la regliſſe, conſerve de guimauve, les dattes, les jujubes, les raiſins, les cinq capillaires, le ſcolopendre; ceux qui levent les obſtructions du poumon qui cauſent l'aſthme, comme les préparations de ſoufre, l'aunée, l'iris, les fleurs de benjoin; ceux qui fortifient les yeux, comme l'eau-de-vie, l'eau de fenouil, ou qui les rafraîchiſſent, comme les eaux de plantain, d'euphraiſe, la petite conſoude, les blancs d'œufs, ou qui deſſechent l'humeur qui cauſe les ulceres de l'œil, comme le ſucre candi, le vitriol blanc, le ſel de ſaturne. 19°. Les ſtomachiques & les fermentatifs, propres à diſſoudre la matiere viſqueuſe de l'eſtomac; téls ſont, la cannelle, le poivre blanc en grain, la muſcade, l'écorce d'orange, l'anis, le fenouil, la coriande, les huiles d'abſynthe, de coing, de maſtic, de muſcade, de girofle; ceux qui ſont propres à raffermir les fibres relâchées de l'eſtomac, ſont la conſerve de roſes, la confection d'hyacinthe; ceux qui corrigent l'acide qui cauſe la foibleſſe de l'eſtomac, ſont les yeux d'écreviſſes, le corail préparé.

17°. Ceux qui purifient la maſſe du ſang, ſont la chicorée ſauvage, le cerfeuil, le houblon, le creſſon, la laitue, l'aloës : 18°. ceux qui levent les obſtructions de la rate & des autres viſceres, ſont la ſcolopendre, le caprier, la limaille d'acier ou le Mars. 19°. Les hyſteriques qui abattent les vapeurs de la matrice, ſont l'opium préparé, l'eſprit de vitriol, l'eau de nitre; ceux qui chaſſent au dehors les mauvaiſes humeurs de cette partie, ſont l'huile de ſuccin,

l'eau de cannelle, les ſucs de rue & de ſabine, les trochiſques de myrrhe, &c.

REMÉRÉ. (faculté de) C'eſt un droit que le vendeur d'un héritage ſe réſerve par une clauſe expreſſe, appoſée dans le contrat de vente, de rentrer dans ce même héritage vendu, en rembourſant à l'acheteur le prix qu'il a reçu; mais cette faculté ſe preſcrit par trente ans, comme les autres actions perſonnelles, & quand même elle ſeroit ſtipulée à toujours.

REMISES (les) en matieres de décret, ſont des délais de quinze jours qui s'accordent au pourſuivant criées, depuis l'adjudication, ſauf quinzaine, pour parvenir à l'adjudication pure & ſimple du fonds, ou droit immobilier, parce que ſouvent il arrive des incidents qu'il faut faire vuider avant l'adjudication : ces remiſes contiennent ce qui a été mis dans l'enchere de quarantaine, & ce qui eſt arrivé depuis; &, par ces remiſes, on ordonne que l'adjudication, ſera remiſe à quinzaine : on les publie, on les affiche & on les ſignifie comme l'adjudication, ſauf quinzaine : il en faut trois pour parvenir à l'adjudication pure & ſimple, & elles ſe continuent de quinzaine en quinzaine.

RENARD, (le) animal ſauvage, gros comme un chien ordinaire, qui a les oreilles courtes, la queue longue & le poil roux : il eſt d'un naturel fort ruſé, ſoit pour attraper ſa proie, ſoit pour éviter les pieges des chaſſeurs, qui doivent faire la guerre à ces animaux; car ils ſont grands deſtructeurs de gibier : on les chaſſe avec des chiens courants, mais plutôt petits que trop grands, & des levriers qui doivent être hardis pour ſe lancer deſſus & le mordre; on les guette dans les bois, les garennes, les blés, le long des ruiſſeaux; ils ſe tiennent ordinairement dans les gros halliers & les plus grands forts.

Quand les chiens ont rencontré un Renard, on ſonne d'un ton grêle, & on crie *barlou mes bellots*, *barlou*, *s'en va chiens*, *s'en va.* Lorſque les chiens ſont hors de la voie, on prend les devants, & on les fait ſecourir par des relais d'autres chiens. Quand, par hazard, il ſe terre, on le déterre avec des pioches; puis on a un baſſet qu'on met dans le trou qui le fait ſortir; enſuite on le pourſuit, & on le tue au fuſil.

Il y a différents pieges pour prendre les Renards; ceux de fer & à planchette tombante, qu'on trouve chez les marchands, ſont les meilleurs : on doit les tendre ſur de la terre qu'on a bechée quatre pieds en quarré, & dans un lieu découvert, loin de tout arbre, dans une foſſe de douze pouces de profondeur, & de la grandeur du piege, dans laquelle on en fait une plus petite, de la grandeur de la planche, profonde de trois ou quatre pouces; on enfonce enſuite le reſſort, & on recouvre le tout de feuilles : on doit

bien éventer le piege, c'est-à-dire, le laisser tremper vingt-quatre heures dans l'eau claire ; le frotter de plantes odoriférantes, afin que le Renard n'en ait pas le vent : on doit mettre sur cette terre divers morceaux de l'appât. L'appât est de différentes sortes, comme des vuidange de volailles, des cous de canards, des couennes de lard, des petits oiseaux grillés, &c.

Maniere de les prendre.

Cherchez un petit chemin où doit passer un Renard : l'ayant découvert, faites une petite fosse d'un ou deux pieds, & de trois doigts de profondeur; dans le milieu de cette même fosse, faites-y en un autre, mais plus profonde de trois ou quatre doigts, afin que la planche ou marchette puisse se mouvoir lorsque la bête marchera : cela fait, posez, à travers le chemin, un piege tel qu'on le vend chez les marchands; attachez le bout de la chaîne avec une corde à un piquet éloigné du piege de trois ou quatre pieds : couvrez négligemment le tout de feuilles seches, quatre ou cinq pieds autour; attachez au bout d'une corde un morceau de viande crue, & traînez-la le long de ce chemin & aux environs; ensuite retirez-vous & revenez le lendemain voir ce qui en sera : on les prend aussi avec des pieges de fer appellés traquenards, que l'on trouve chez les Quincailliers.

On peut encore les tirer à l'affût de cette maniere. On est deux tireurs de compagnie; deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie & se poste à cinquante pas de la rive du bois, de maniere que les trois hommes forment un triangle : celui qui tient les poules, les fait crier de temps en temps pour attirer les Renards à portée des tireurs qui doivent prendre garde de blesser celui qui fait crier la poule.

Pour tirer le Renard à l'affût, on choisit un arbre près d'un fort où il y ait des Renards; on y attache au pied une poule, & à l'une de ses ailes une ficelle; on monte sur l'arbre, on s'y cache, on s'y tient en repos quelque temps, puis on tire la ficelle pour faire crier la poule ; le Renard ou autre bête carnaciere accourt au cri de la poule, & on peut le tirer facilement.

On chasse le Blaireau de même que le Renard.

Les Renards sont en rut au mois de Décembre & Janvier.

La graisse du Renard est bonne pour les engelures & les douleurs des nerfs; & ses parties génitales pour la pierre.

RENONCULE, (la) par la vivacité de ses couleurs & sa figure majestueuse, tient le même rang que l'œillet & la tulippe parmi les plus belles fleurs d'un parterre : sa tige est de six à huit pouces; ses fleurs sont à plusieurs feuilles dif-

pofées en rofes, & de différentes couleurs, felon les efpèces. Les Renoncules les plus recherchées font l'orientale, celle de Tripoli.

Les femi-doubles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles; elles tiennent le milieu entre les groffes, doubles & les fimples : elles font aujourd'hui les plus eftimées à caufe de la prodigieufe variété de couleurs qu'une même planche produit; d'ailleurs, la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre : bien plus, les femi-doubles font fécondes & fe produifent de graines, au lieu que les doubles font ftériles.

Les unes & les autres fe multiplient de greffes qui naiffent autour des racines dont on les fépare, ou de graines; mais la premiere voie eft la plus fûre & la plus prompte, car fouvent les caïeux donnent des fleurs l'année fuivante. La terre pour les Renoncules doit être une terre meuble, c'eft-à-dire, dont la culture foit aifée, & la confiftance moyenne : elle doit être graffe, noirâtre & légere, parce que les Renoncules regnent l'Hyver, & qu'il faut que cette terre foit fufceptible des impreffions du foleil : les places qui leur conviennent, ce font les pieces ifolées du parterre, ou les extrémités des plate-bandes, de façon qu'elles ne foient pas étouffées ou appauvries par d'autres plantes. La femence doit être d'un bel œil, ni trop légere, ni ridée, ni piquée de vers.

Culture des Renoncules. On doit femer la graine à la mi-Août, & tout le mois de Septembre : fi c'eft dans des pots ou caiffes, la femer prefque à fleur des bords, & les placer à l'ombre durant quelques jours; fi c'eft en pleine terre, ce doit être fur une planche en bon fond expofée au Levant : après l'avoir bien fouie, il faut unir la furface avec le rateau; on doit femer par un temps doux, & repandre fur la femence trois doigts de la meilleure terre préparée; étendre de la grande paille fur le tout, & arrofer largement par-deffus la paille. Les Renoncules en pleine terre profitent davantage, dès que le terrein eft bon & qu'elles font cultivées avec foin; cependant les pots ont une grande commodité, eu égard à l'expofition, par la facilité qu'on a de les tranfporter où l'on veut : le milieu qu'on peut prendre, c'eft de femer dans des pots & de les enfoncer en terre, de forte que leur bord foit de niveau avec la terre.

On retire la paille au bout de quinze jours; au refte, les graines recuillies dans l'année germent plus vîte : quand elles ont levé, les unes en quinze jours, d'autres en trois femaines, on les déplante, & pour cela, on emporte en motte trois pouces de la terre, foit des planches, foit des pots ou des caiffes : il faut alors froiffer les mottes, en

cribler la terre, en tirer les pois des Renoncules arrêtés ſur le crible, les laiſſer ſécher, les ſerrer dans des boîtes couvertes d'un lit de ſable très-fin. A la ſeconde année, & quand on veut les replanter, les paſſer avec le ſable ſur un crible ou tamis, & les planter, non à claire-voie, comme on avoit fait de la graine, mais un à un, & à un pouce de diſtance dans des ſillons profonds d'un pouce, & les recouvrir de terreau criblé. A la troiſieme année on les replante; & comme les pots ont acquis la forme de véritables griffes ou racines, on les eſpace plus au large, c'eſt-à-dire, à quatre doigts l'un de l'autre ſur une planche tracée au cordeau, dont les alignements ſont en forme de grille : on place les griffes à tous les angles que les quarrés ont formés; on a ſoin de mêler avec art les diverſes eſpeces, afin de former un émail agréable par la diverſité des couleurs.

Les Renoncules qui ont levé & pouſſé leurs fannes, demandent qu'on leur menage les arroſements, à moins que le mois de Septembre ne ſoit ſec : quand les nuits ſont longues, on arroſe le matin, car l'eau pendant la nuit reſteroit ſans effet auprès des racines, faute de chaleur. On doit leur épargner les pluies d'Automne & toutes les pluies froides qui leur ſont mortelles. Pendant les gelées les couvrir de paillaſſons & de ſumier éteint, les placer le long d'un mur à l'abri des vents, & mettre au devant quelques planches en forme de toît; mais le meilleur abri eſt une ſerre bien fermée & point trop humide. Au retour du Printemps, on les ſort dès que le temps eſt doux & le ſoleil ſans nuages : il faut poſer les pots, non ſur la terre nue, mais ſur des briques ou pierres en forme de pied d'eſtal, & multiplier les arroſements à meſure que le ſoleil ſe fait ſentir. On doit retrancher tous les jets qui diſſiperoient inutilement la ſeve, & garantir du ſoleil brûlant tous les boutons nés ſur la tige du premier : c'eſt le moyen d'avoir de belles fleurs, & arroſer de deux en deux jours pendant la fleuriſon : faire la guerre aux inſectes qui ſont des atteintes mortelles à ces fleurs, ſur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur griſâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, aux vermiſſeaux blancs. Il y a pluſieurs remedes pour les détruire; & entre autres de jetter autour des pots une forte décoction d'abſynthe ou de tabac, ou de coloquinte.

Dès que la Renoncule eſt ſur ſon déclin, c'eſt-à-dire, quand toutes les fleurs jauniſſent, on doit la couper par le pied ſans attendre ſon entier deſſéchement, labourer la terre, l'arroſer, remettre des pots à leur premiere place, afin que les griffes reprennent chair, car il ne faut point déplanter les Renoncules avant leur maturité : alors on couche les pots de côté pour les préſerver des pluies trop

fortes. On reconnoît, à l'entier desséchement des fleurs, la maturité de la graine; on la recueille par un beau temps & on la met en lieu sec : il faut séparer, autant qu'il se peut, les petites griffes de leur mere; on les trouve autour des maîtres pieds : éplucher & couper soigneusement tout ce que l'on y trouve de corrompu; les laisser essorer au grand air; les mettre ensuite dans des tiroirs ou boîtes en lieu sec, & les remuer de temps en temps. Lorsqu'elles ont reposé un an ou même deux, elles n'en valent que mieux pour être plantées : il faut avoir soin de marquer les Renoncules par des étiquettes, qui contiennent leur nom & la date du temps où elles ont été arrachées.

A l'égard des Renoncules semi-doubles, on doit employer la même culture qu'aux doubles, si ce n'est qu'il ne faut retrancher aucun bouton, puisque leur beauté consiste dans la quantité de leurs fleurs. *Taité des Œillets, &c.*

RENOUÉE. Plante dont les tiges sont petites & déliées, & rampent à terre; elle croît dans les lieux incultes : elle est rafraîchissante & vulnéraire; on s'en sert contre le flux de ventre, la dysenterie, l'hémorragie quelle qu'elle soit; pilée & appliquée sur une partie malade, elle arrête le sang.

RENTES constituées. *Voyez* Constitution de Rente.

RENTE fonciere (la) est une redevance imposée à perpétuité sur un certain héritage, & qui le suit par-tout en quelques mains qu'il passe. Ces Rentes peuvent être créées en plusieurs manieres : la plus ordinaire est le contrat de bail à Rente, par lequel on transfere la propriété d'un immeuble, à la charge d'une certaine somme ou d'une certaine quantité de fruits que le Possesseur doit payer tous les ans; il y a deux especes de Rentes foncieres. 1°. Celles qui sont les premieres après les cens qu'on appelle gros cens, ou surcens, & les simples Rentes foncieres : les premieres ne peuvent être réservées que par un Seigneur de Fief, qui, en baillant quelques héritages à titre de cens, se réserve, outre le cens, une Rente plus forte en grains ou en argent : les secondes, sont celles qui sont imposées par le Propriétaire qui n'est point Seigneur, dans l'aliénation de son héritage; mais cette aliénation se peut faire de trois manieres : 1°. lorsqu'on aliene son héritage à la charge d'une Rente purement & simplement, c'est une véritable Rente fonciere non rachetable, & dont l'héritage demeure chargé à perpétuité. 2°. On peut l'aliéner à la charge d'une Rente rachetable, moyennant une certaine somme, & c'est alors une veritable Rente fonciere, mais qui est rachetable, & alors la faculté de rachat se prescrit par trente ans. 3°. On peut l'aliéner moyennant une certaine somme, pour raison de laquelle l'acquéreur constitue

tue une Rente, & alors cette Rente n'eſt pas fonciere, mais conſtituée, & par conſéquent rachetable à perpétuité; car, dans ce dernier contrat, les parties ont commencé par une véritable vente, & ont enſuite converti le prix de la vente en un contrat de conſtitution.

Il faut encore obſerver que, comme la Rente fonciere ſuit l'héritage en quelques mains qu'il paſſe, le Preneur, qui a conſenti à la création de la Rente, venant à aliéner l'héritage, n'eſt plus tenu que des arrérages échus avant l'aliénation.

Un Économe éclairé ne doit point charger ſon bien de Rentes foncieres : par la Rente fonciere on entend une Rente fonciere ſimple, qui eſt une redevance, en argent ou en grains, ou autre eſpece, aſſiſe ſur des maiſons ou des fonds de terre, & qui eſt inamortiſſable de ſa nature. Ces ſortes de Rentes ſont nuiſibles aux biens fonds, & elles font du tort aux Cultivateurs ou aux Propriétaires, parce que ce ſont des charges réelles qui ſuivent toujours le fonds, & que le Créancier à qui elles ſont dues, peut s'adreſſer à tel Détempteur que bon lui ſemble, ſoit que le fonds rapporte, ſoit qu'il ne rapporte pas. 2°. Parce que celui qui en charge ſon fonds, ne peut prévoir que les charges de l'Etat pourront augmenter, & que le revenu des fonds ne ſuffira plus pour payer les anciennes redevances, acquitter les impoſitions, & faire ſubſiſter le Cultivateur. Bien plus, il ne conſidere pas que dans la répartition des impoſitions qui ont lieu, on n'a aucun égard à ces charges : en ſorte que deux fonds d'égal revenu, dont l'un ne doit rien, & l'autre doit conſidérablement, s'impoſant ſur le même pied, la différence qui en réſulte pour les deux Cultivateurs, c'eſt que l'un ſe ſoutient, & l'autre eſt néceſſairement ruiné. Alors le fonds reſte en friche, parce que perſonne ne veut d'un fonds chargé d'une Rente qui abſorbe ſouvent la principale partie de la récolte. *Journ. Econom. Avril* 1758.

RENTES créées par le Roi : ce ſont celles qui ſont aſſignées ſur les Tailles, Gabelles, Aides, Entrées, Décimes & Clergé, ou ſur les Dons gratuits : toutes ces Rentes ſont dans le commerce, & ſe peuvent vendre; mais, pour les acquérir ſûrement, il faut prendre en grande Chancellerie des Lettres de ratification, à l'effet de purger les hypotheques que l'Auteur de ces Rentes auroit pu avoir conſtituées ſur icelles; & ſi, avant que leſdites Lettres ſoient ſcellées, il ne ſe trouve point d'oppoſitions au Sceau, les Rentes ſont purgées de toute hypotheque.

RÉPARATIONS de bâtiments. Il y en a de trois ſortes : les groſſes, les viageres & les menues. 1°. Les groſſes ſont celles des gros murs, des eſcaliers, des cheminées,

des poutres, des voûtes, des couvertures entieres: ces sortes de Réparations sont toujours à la charge du Propriétaire, & jamais de l'Usufruitier. 2°. Les viageres, lesquelles se font pour entretenir la maison en bon état, sont entre autres de mettre des gouttieres neuves en la place des vieilles, de faire vuider les lieux & latrines, de réparer les âtres, les trous des planchers & escaliers, & autres qui ne sont pas essentielles à l'édifice; elles sont à la charge de l'Usufruitier. 3°. Les menues, & qui regardent l'état actuel de la maison, sont, par exemple, le racommodage des serrures, le remplacement des vitres cassées, des clefs des portes, des carreaux, quand il ne s'agit point de recarreler entiérement une chambre, & autres semblables: elles sont pareillement à la charge de l'Usufruitier, & quelque fois même du Locataire.

RESCISION. Lettres de Rescision pour être restitué en entier. Ce sont des Lettres de Chancellerie, par lesquelles le Roi casse & annulle les actes ou contrats par lesquels on se trouve lézé : Sa Majesté n'entre point dans l'examen de l'exposé de ces Lettres, elle les adresse à des Juges pour qu'ils en décident; ainsi elles n'ont d'effet que lorsqu'elles sont entérinées, & elles ne le sont qu'au cas que les causes pour lesquelles elles ont été obtenues, se trouvent véritables : alors elles operent la restitution en entier; & en cassant l'acte ou contrat dont il s'agit, elles remettent les parties au même état qu'elles étoient auparavant : par là, on voit que la restitution en entier est l'effet de la Rescision. Cependant quand un contrat est nul, d'une nullité d'ordonnance ou de coutume, il ne faut pas des Lettres de Rescision : telle est, par exemple, l'obligation qu'une femme auroit passée en Pays coutumier, sans être autorisée de son mari.

Les causes ordinaires, pour obtenir la restitution en entier, sont le dol, la crainte, la violence, la minorité, la lésion d'outre moitié de juste prix, ou du tiers au quart dans les partages : il y a aussi des causes qui sont laissées à la prudence du Juge. Une des plus fréquentes causes est le dol personnel de celui avec qui on a contracté : si mon cohéritier, par exemple, a fait faire en mon absence un inventaire frauduleux des biens de la succession, afin de m'induire à y renoncer, lorsque la fraude sera découverte, je pourrai être restitué contre ma renonciation : la minorité est encore un moyen de restitution, quand elle est accompagnée de lésion, c'est-à-dire, de perte; car le Mineur n'est pas restitué comme Mineur seulement, mais comme ayant été lézé : ainsi lorsqu'un Mineur n'a fait que ce qu'il devoit faire, & ce que tout homme de bon sens auroit fait, il ne doit pas être restitué, quoique dans la

fuite les hazards & les cas fortuits lui aient causé quelque perte. 2°. Dès que le Mineur a approuvé en majorité ce qu'il avoit fait en minorité, il ne peut plus être restitué, à moins qu'il n'y ait dol personnel de la part de celui avec qui il a contracté. 3°. La restitution du Mineur ne peut profiter au Majeur qu'en certains cas, comme quand il s'agit d'une chose qui est indivisible de sa nature, & qui est possédée par indivis, par un Mineur & un Majeur. 4°. La restitution en entier a encore lieu quand il y a lésion d'outre moitié de juste prix; par exemple, si une maison valoit vingt mille livres, & qu'elle ait été vendue pour neuf mille; mais en ce cas l'acquéreur a le choix de suppléer le juste prix, ou de rendre la maison; mais pour estimer s'il y a lésion, on doit se regler sur ce que la maison valoit au temps du contrat : cette restitution n'est accordée qu'au vendeur, & nullement à l'acquéreur, quelque lésion qu'il souffre, à moins qu'il ne soit Mineur, ou qu'il n'y ait dol personnel de la part du vendeur, parce que rien n'oblige d'acheter trop cher. 5°. Elle n'a point lieu en matiere de meubles, non plus qu'en matiere de vente, de droits successifs, qui sont souvent très-incertains. 6°. On n'a point d'égard non plus à la lésion, lorsqu'un immeuble a été vendu par décret forcé, parce que l'adjudication a été faite par autorité de Justice.

A l'égard de la crainte ou violence dont on a parlé ci-dessus, & qui peuvent donner lieu à la restitution en entier, ces causes ont lieu lorsqu'un homme a été contraint de faire quelque chose par force, & par les menaces d'un autre qui avoit le pouvoir de les exécuter, pourvu que la menace soit assez forte pour intimider un homme ferme & constant, & qu'il y ait eu des protestations faites pardevant Notaire, d'abord après l'acte passé : au reste, les lettres de Rescision doivent être obtenues dans les dix ans, à compter du jour que l'acte a été passé; mais à l'égard des Mineurs, les dix ans ne courent que du jour de leur majorité.

RESERVOIR d'eau. Pour en faire un bien solide, il faut creuser la terre sur un bon fond & un peu uni, faire le creux en talus, & diriger la pente du côté de la conduite, enduire le fond & les côtés de terre glaise bien pêtrie avec les pieds, de l'épaisseur de quinze à dix-huit pouces, avec un lit de sable par dessus, mettre également de la glaise sur les côtés, revêtir le tout d'un mur de maçonnerie, & faire une couverture solide au dessus du Réservoir. Les Réservoirs doivent être le plus près du jardin qu'il est possible.

RETENTION D'URINE. Pilez des cloportes avec du vin blanc, & buvez de ce vin.

Autre remede. Lavez dix ou douze plantes entieres de

cornes de cerfs sauvages, appellé *nasturcium verrucosum* : essuyez-les, pilez-les bien dans un mortier, laissez-les tremper deux bonnes heures dans un verre de vin blanc, passez le tout par un linge avec expression, & buvez la colature : ce remede fait uriner, & sortir la pierre & la gravelle : ou mêlez demi-verre de jus d'ortie avec autant de vin blanc, & avalez le tout à jeun.

Appliquez sur la région de la vessie, du cresson de fontaine pilé.

Autre remede. Prenez deux poignées de fleurs de camomille, faites-les bouillir dans du lait, en consistance de cataplasme, mettez-les ensuite dans un sachet de toile claire que vous appliquerez chaudement sur la région de la vessie. *Eph. d'All.*

RETOUR (droit de) ou de REVERSION est un droit, en vertu duquel les immeubles, donnés par les ascendants à leurs descendants (légitimes,) retournent aux donateurs, lorsque les enfants donataires décedent sans enfants. Ce droit ne s'étend pas au delà des oncles & des tantes : ce droit est reçu, tant dans le Pays coutumier, que dans le Pays du droit écrit ; mais avec quelques différences. Dans le Pays du droit écrit, les choses données retournent au donataire, sans charge de dettes & sans hypotheques ; car les donataires n'en peuvent pas disposer au préjudice de la Reversion : dans le Pays coutumier, le donataire est propriétaire des biens donnés ; ainsi il peut les aliéner ou hypothéquer entre vifs ; & s'il en disposoit par acte de derniere volonté, la disposition ne seroit valable que pour le quint, & les quatre quints retourneroient aux donateurs. Dans l'un & l'autre Pays, pour que le droit de Retour ait lieu, il faut que le donataire décede sans enfants avant le donateur : ce Retour n'a lieu qu'au profit du donateur ; l'aïeul n'en peut jouir : il n'a pas lieu pour les meubles en Pays coutumier, à moins qu'ils ne se trouvent en nature lors du décès du donataire ; mais en Pays du droit écrit, les choses mobiliaires, comme une somme de deniers, & celles qui sont données en dot, sont sujettes au droit de Retour.

RETRAIT LIGNAGER (le) est un droit établi en Pays coutumier, pour conserver dans les familles les propres, & en vertu duquel un parent du côté & ligne dont est venu au vendeur un héritage vendu, peut le retirer des mains de l'acquéreur, en intentant l'action en Retrait dans l'an & jour, à compter du jour de l'insinuation du contrat ; & ce temps passé, les Lignagers ne sont plus recevables à demander le Retrait. L'action en Retrait doit être intentée devant le Juge de l'acquéreur. 1°. Ce Retrait n'a lieu qu'en cas de vente volontaire d'un héritage, faite à un Etranger

de la ligne, ou en cas d'acte équipollent à la vente, comme s'il est donné en paiement d'une somme due; il faut que l'héritage soit un propre en la personne du vendeur : 2°. il a encore lieu en adjudication par décret forcé ; 3°. en échange d'héritage contre meubles. Il n'y a que les véritables propres qui soient sujets au Retrait Lignager : or, en cette matiere, un véritable propre est immeuble, comme maisons, héritages, rentes foncieres, échues par succession directe, ou collaterale, ou par donation en ligne directe; les immeubles qui ne le sont que par fiction, comme les offices venaux, les rentes constituées à prix d'argent, les rentes foncieres rachetables, ne sont point sujets au Retrait, non plus que les choses mobiliaires.

Pour exercer le Retrait, il faut être parent Lignager du vendeur; il n'importe en quel degré que ce soit : un Lignager ne peut céder ce droit à un Etranger de la ligne, ni lui prêter son nom. Tout est de rigueur dans l'action en Retrait; la moindre formalité omise fait décheoir le retrayant de sa demande. Les principales sont que le retrayant fasse à l'acquéreur offre de bourse, deniers, loyaux-coûts, & à parfaire dans l'exploit d'ajournement, & dans chaque journée de la cause principale, jusqu'à contestation en cause inclusivement. On est dispensé des formalités des offres, en faisant les consignations dès le commencement de l'instance, par ordonnance du Juge: le retrayant, auquel l'héritage est adjugé, doit payer & rembourser l'acheteur du prix entier qu'il a payé au vendeur porté par le contrat, & tous les fraix & dépenses pour l'acquisition de l'héritage.

RETRAIT FÉODAL (le) est un droit du Seigneur de Fief : c'est une faculté qu'il a de prendre & retenir, par puissance de Fief, le Fief tenu & mouvant de lui lorsqu'il est vendu par son Vassal; ce qu'il fait, en remboursant l'acquéreur du prix & loyaux-coûts, dans quarante jours après qu'on lui a notifié la vente, exhibé les contrats, & baillé copie d'iceux : dans l'usage même, le Seigneur peut céder ce droit à un tiers, à moins qu'il n'y en ait une prohibition expresse dans la coutume. La notification doit être faite au Propriétaire, à sa personne, ou à son domicile, ou au principal manoir du Fief; car c'est le lieu où les significations des actes concernants les Fiefs se font, parce qu'il est réputé le domicile du Seigneur féodal. Le Seigneur qui exerce le Retrait, doit rembourser à l'acquéreur le prix entier de la vente, quoiqu'il n'en ait payé qu'une partie, & fait un contrat de constitution pour l'autre.

RHUBARBE. Racine médicinale, grosse & jaune : elle nous vient de Perse & de la Chine ; c'est le purgatif le plus en usage : la bonne doit être en morceaux qui ne

ſoient point trop durs, ni trop peſants, de couleur jaunâtre, & d'un goût amer : ſon uſage eſt pour nettoyer & fortifier l'eſtomac; elle eſt bonne contre le mal hypocondriaque, les affections du foie, la bile jaune & la jauniſſe. La doſe eſt demi-dragme à une dragme, & en infuſion juſqu'à demi-once.

RHUMATISME. (le) Douleur vague, provenant de mauvaiſes humeurs, & qui ſe fait ſentir, tantôt dans une partie, tantôt dans une autre.

Remede. Dans ceux qui viennent de froideur, & qui ſont longs & obſtinés, il faut réitérer pluſieurs fois les purgations, ſoit avec de la manne, ou du ſirop de roſes, ou des pilules d'agaric, ou d'aloès. On peut encore faire le remede ſuivant. Prenez une racine de brionne, ou couleuvrée, broyée ou coupée en rouelles minces; faites-la bouillir en l'huile d'olive, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute ſeche; retirez les morceaux de racine avec une écumoire, ou paſſez le tout au travers d'un linge; frottez chaudement la partie avec cette huile, après l'avoir frottée devant le feu avec un linge chaud pour ouvrir les pores, & enveloppez-la d'une ſerviette bien chaude : réitérez juſqu'à guériſon.

Ou pilez une bonne quantité de raves ou raiforts : étant en pâte, appliquez-en ſous la plante des pieds du malade, depuis le talon juſqu'au bout des doigts, enveloppez-les bien, & couvrez le malade, qui doit s'être couché bien chaudement auparavant. Ce remede provoque une ſueur copieuſe.

RHUMATISME, & débilité de nerfs. Remede. Prenez des fleurs de paſſe-roſes, appellées *bourdons*, ſéchées à l'ombre, deux pincées : mettez-les infuſer dans un plat de terre verniſſé, avec du bon vin rouge qui les ſurnage d'un demi-doigt; laiſſez-les évaporer ſur les cendres chaudes, juſqu'à ce qu'il reſte peu de vin; baſſinez-en chaudement la partie malade, & étendez-en le marc ſur une compreſſe que l'on appliquera ſur l'endroit affecté, réitérant ce remede deux fois le jour.

Autre remede. Prenez de l'huile de vers de terre, trois onces, de l'eſprit de vin camphré, une once : c'eſt-à-dire, que l'on fait fondre un demi-gros de camphre, de l'huile de térébenthine une demi-once, de l'eſprit de ſel ammoniac un gros; mêlez le tout pour un liniment contre toutes ſortes de Rhumatiſmes, même la paralyſie & la ſciatique.

On doit faire l'onction devant le feu, & frotter avant la partie avec un linge ſec, & la réitérer.

Autre. Prenez de l'antimoine crud, & du ſucre blanc pulvériſé, de chacun douze grains; mêlez le tout, pour prendre deux fois le jour, pendant quelque temps *Eph. d'All.*

Remede pour les Rhumatiſmes, & dont l'inventeur aſſure avoir eu pluſieurs heureux ſuccès. Voici la recette. Prenez une livre de vieux-oing & un litron d'avoine noire; pêtriſſez bien le tout enſemble; formez-en une eſpece de gâteau, que vous étendrez ſur une feuille de papier gris; enſuite roulez le gâteau & la feuille de papier gris en forme de ſauciſſon; attachez-le avec un fil de fer, & ſuſpendez-le au deſſus d'une eſpece de léchefrite, dont le fond ſoit percé de petits trous comme une paſſoire, & mettez au deſſous un vaſe ou léchefrite ordinaire: cela fait, mettez le feu au ſauciſſon, le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe; la partie de graiſſe qui en découle eſt le remede en queſtion: la léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du ſauciſſon, le charbon auſſi-bien que la graiſſe; il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde: il faut mettre ces deux léchefrites à une diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere; car tout brûleroit: on trouve au fond du dernier vaiſſeau deux ou trois onces de graiſſe noire, dont on frotte, de temps à autre, la partie malade, & on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette graiſſe.

RHUME, & 1°. Rhume de cerveau (le) eſt une humeur qui engorge les glandes du nez, & qui produit un écoulement des eaux du cerveau ſi abondant, qu'on éternue, & qu'on ſe mouche très-fréquemment: elle eſt produite par un air froid qui s'eſt inſinué dans des parties dont les pores étoient ouverts.

Remede. Garder la chambre, ſe tenir bien chaudement, ſe bien couvrir la tête, & reſpirer du ſucre brûlé ſur une pelle rouge, pour faire paſſer l'enchifrenement.

2°. RHUME de poitrine (le) eſt cauſé par la même humeur, lorſqu'elle ſéjourne dans les glandes de la trachée artere, & qu'elle pénetre dans le poumon: il ſe fait connoître par une toux ſeche dans les commencements, & qui reſte telle juſqu'à ce que l'humeur s'évacue par les crachats. Dans cette intervalle on peut éprouver un grand dégoût, une péſanteur de tête, & avoir même de la fievre, touſſer violemment & ſans ceſſe.

Remede. Se tenir bien chaudement, prendre un lavement rafraîchiſſant & purgatif; ſi l'on ſent une plénitude, & qu'il y ait gonflement dans les vaiſſeaux, ſe faire ſaigner, & même une ſeconde fois, s'il y a oppreſſion & douleur de côté; rien n'eſt plus utile pour abréger & détourner les ſuites: prendre quelques bouillons rafraîchiſſants, faits avec une livre de rouelle de veau, quelques navets & petits oignons blancs, une demi-poignée d'orge mondé, & un peu de ſucre; le tout bouilli dans trois chopines d'eau réduites à la moitié, pour en compoſer trois bouillons: uſer pour

boiſſon d'une tiſane faite avec du chiendent & des pommes de reinette, ou avec des racines de guimauve, deux pincées de fleurs de coquelicot, & une cuillerée de miel de Narbonne; laiſſer fondre dans la bouche des tablettes de guimauve pour faciliter l'expectoration; n'uſer que des aliments doux, humectants, faciles à digérer; ne point faire maigre; éviter tout ce qui eſt aigre, crud, indigeſte, ou de haut goût.

Si la toux empêche de dormir, prendre en ſe couchant, & deux heures après le ſouper, qui doit être très-léger, depuis un ſcrupule, juſqu'à un demi gros de bonne thériaque, enveloppé dans du pain à chanter, & un verre de tiſane chaude par deſſus; ou bien, s'il y a une grande acrimonie dans les crachats, prendre une décoction faite avec deux gros d'écorce de tête de pavot blanc coupée par morceaux, une douzaine & demie de piſtaches récentes, & un gros de ſemence de pavot blanc; on y ajoute deux gros de ſucre candi en poudre, le tout pilé & réduit à demi-ſetier, & dont on fait deux priſes; & ſi ce remede ne ſoulage point, prendre à la place un ſcrupule ou demi-gros de *diaſcordium*.

Lorſque le Rhume eſt diminué, ſe purger avec deux onces & demie de manne & une once de caſſe mondée.

RHUME d'eſtomac. *Voyez* Coqueluche, Toux ſeche, Enrouement.

Remede ſimple contre le Rhume coulant par le nez. Recevez par le nez & par la bouche la fumée de poivre en poudre, ou celle du vinaigre, ou de l'encens & d'ambre jaune, jettés ſur une pelle à feu chaude, & on ſera déſenrhumé promptement. Ou, tenez dans la bouche fermée de l'eau-de-vie.

RHUME cauſant l'enrouement. Remede. Prenez deux ou trois gouſſes d'ail pelées; pilez-les avec de la graiſſe de porc fondue, en forme d'onguent; frottez-en vos pieds le ſoir en vous couchant, après les avoir chauffés & enveloppés de linges chauds.

Prenez une taſſée d'eau-de-vie, la moitié d'une muſcade rapée, & gros comme un œuf de poule de ſucre, que vous pulvériferez; mettez le tout dans une bouteille de verre; battez-le bien enſemble, & l'avalez en trois ou quatre fois, en vous couchant.

Ou bien, verſez une pinte d'eau dans un pot de terre, mettez-y ſix feuilles de chou rouge hachées menu, avec un bon morceau de beurre frais; faites bouillir le tout juſqu'à ce que le jus ſoit réduit à moitié, & retirez-le, après avoir exprimé avec une cuiller le ſuc des choux; mettez ſur le tout une once de ſucre: prenez de cette liqueur deux ou trois matins à jeûn.

RIDEAUX. On appelle ainſi à la campagne des langues

de terre efcarpées ou en pente, qui fe trouvent quelquefois entre deux pieces voifines; dans ce cas, les anciennes coutumes veulent que celui qui a le terrein du bas du rideau, ait le refte du rideau : quand on en peut difpofer, on doit en employer le terrein en arbres fruitiers, ne fut-ce que pour empêcher l'éboulement des terres du rideau lorfqu'il borde quelque chemin.

RIDES du vifage. Remede pour les ôter. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile de tartre, une demi-once de mufillage, de femence de coings, fix gros de cerufe, une demi-dragme de borax, autant de fel gemme; remuez le tout enfemble quelque efpace de temps dans un petit plat de terre avec une fpatule, & frottez-vous-en le vifage.

Ou, prenez de l'huile de myrrhe; & le foir, en vous mettant au lit, graiffez-vous-en le vifage, le couvrant d'une toile cirée.

RIS DE VEAU, (Ragoût de) eft un morceau délicat qui tient à la gorge de cet animal. Lavez bien vos Ris de veau; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, puis dans l'eau fraîche, delà fur un linge; effuyez-les pour les détacher; mettez-les dans une cafferole avec un peu de lard fondu, fines herbes, fel, poivre, moufferons, tranches de truffes : paffez le tout fur le fourneau; mouillez-les de jus, laiffez-les cuire à petit feu; après dégraiffez-les, & liez-les d'un coulis de veau. Ce ragoût fert pour garnir toutes fortes d'entrées à la braife.

RIVIERES. Tout le monde fait, ou doit favoir, que les Rivieres navigables appartiennent au Roi, & que celles qui ne le font pas appartiennent aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On prétend auffi qu'une petite Riviere ou ruiffeau peut appartenir à un Particulier, lorfqu'elle a fa fource & fon cours dans fes terres, ou bien qu'elle eft à lui par une poffeffion immémoriale. Un Seigneur a droit de faigner la Riviere qui paffe dans fon fief, pour arrofer fes prairies, pourvu que cela fe faffe fans porter un grand préjudice à fes voifins : on tient même que les Particuliers peuvent prefcrire le droit d'arrofer leurs prairies par une poffeffion immémoriale; mais perfonne n'a droit de retenir ou de détourner l'ancien cours des eaux publiques.

RIZ. Plante dont la graine eft fort connue, & dont on fe fert pour aliment, & fouvent même pour remede. Le Riz vient fur un tuyau de la hauteur de deux pieds, mais plus noueux que celui du blé : fes feuilles reffemblent à celles du poireau; le grain eft enfermé dans l'épi : le bon Riz doit être net, bien nourri, dur, blanc; il adoucit & épaiffit les humeurs; il eft bon aux pulmoniques & aux hétiques; fa farine peut faire d'affez bon pain.

Maniere de l'apprêter en maigre. 1°. Lavez-le trois ou quatre fois dans l'eau tiede, & frottez-le fort dans vos mains; 2°. faites-le cuire à petit feu, pendant trois heures, dans un bouillon maigre, qui doit être fait avec panais, carottes, choux, oignons, navets, modérément de tout; ajoutez-y un morceau de beurre : assaisonnez votre Riz, & faites qu'il ne soit, ni trop clair, ni trop épais.

Le Riz au lait se fait ainsi : lavez votre Riz; faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever; mettez-y ensuite petit à petit du laid chaud, jusqu'à ce qu'il soit cuit; assaisonnez-le de sel & de sucre.

Crême de Riz. Broyez dans un mortier deux ou trois onces de Riz, faites cuire cette farine broyée dans une pinte d'eau, jusqu'à consistance de bouillie; passez cette bouillie par une étamine avec forte expression, mettez-la dans un pot de faïance : quand vous voulez donner un bouillon au malade, mêlez-y une ou deux cuillerées de cette crême.

Méthode de préparer le Riz, pour en avoir toujours de tout prêt à employer, soit dans le bouillon gras, soit dans le lait. Mettez du Riz dans un sac de toile, que vous coudrez ensuite : faites-le crever & cuire dans l'eau; laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le sac & étendez le Riz sur une nappe blanche pour le faire sécher : lorsqu'il est bien sec, retirez-le & serrez-le, il se conservera long-temps. Pour en user dans le moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart-d'heure.

On peut employer le bled de Turquie de la même maniere que l'on vient de dire à l'égard du Riz.

Maniere de faire du pain de farine de Riz : 1°. on doit réduire le Riz en farlne, ce qui se fait par le moyen d'un moulin; si on n'en a point, il faut jetter le Riz en grain dans une marmite ou chaudiere remplie d'eau presque bouillante, puis retirer le vaisseau de dessus le feu, & laisser tremper le Riz du soir au matin : le Riz étant tombé au fond, on jette l'eau qui surnage, on le met égoutter sur une table disposée en pente; lorsqu'il est sec on le pile, & on le réduit en farine, que l'on passe par un tamis fin.

2°. On met de cette farine la quantité qu'on juge à propos dans une huche ou pêtrin : en même-temps on fait chauffer de l'eau à proportion dans une chaudiere, & on y jette quatre jointées de Riz en grain, que l'on fait bouillir & crever. Lorsque cette matiere est un peu refroidie, on la verse sur la farine, & on pêtrit le tout ensemble, en y ajoutant du sel & du levain : on le couvre ensuite de linges chauds, & on laisse lever la pâte. Cette pâte en fermentant

devient liquide comme de la bouillie : pendant qu'elle leve on doit faire chauffer le four, & lorſqu'il eſt au point de chaleur néceſſaire, on prend une caſſerole étamée emmanchée dans une perche aſſez longue pour atteindre au fond du four; on met un peu d'eau dans cette caſſerole, puis on la remplit de pâte; on la couvre de feuilles de chou ou autres grandes feuilles : on l'enfourne; & lorſqu'elle eſt à la place où l'on veut mettre le pain, on la renverſe promptement : la chaleur du four ſaiſit la pâte, l'empêche de s'étendre, & lui conſerve la forme que la caſſerole lui a donnée. Ce pain ſort du four auſſi jaune que les pâtiſſeries que l'on a dorées avec un jaune d'œuf : ce pain eſt de fort bon goût, à moins qu'il ne devienne raſſis.

Moyen qu'on propoſe aux Seigneurs des terres ou Poſſeſſeurs de gros Domaines pour ſoulager les pauvres de la campagne dans une diſette. Ce moyen conſiſte à pouvoir faire de la ſoupe au Riz pour cinquante perſonnes, les enfants de huit ans & au-deſſous, compris deux pour une : en voici la recette.

Ayez un chaudron de cuivre contenant trente-neuf à quarante pintes meſure de Paris; s'il eſt plus grand c'eſt encore mieux, crainte que le bouillonnement ne lui faſſe contracter l'odeur de la fumée : verſez-y neuf pintes d'eau, & jettez-y ſix livres de Riz bien lavé quand elle ſera chaude. Faites cuire ce Riz lentement, & remuez-le ſans ceſſe, pour empêcher qu'il ne s'attache au fond. A meſure qu'il crevera & qu'il s'épaiſſira, verſez-y dix-neuf pintes d'eau chaude, mais par intervalle, & de deux en deux pintes : cela fait, laiſſez le Riz ſur le feu pendant deux autres heures, & remuez-le ſans ceſſe; le Riz creve & revient ſur le feu dans l'eſpace d'une heure : lorſqu'il eſt bien cuit & revenu, mettez-y ſix pintes de lait, mais point trop vieux, car il tourneroit; ajoutez-y trois quarterons de ſel; remuez le tout pendant une demi-heure ſans interruption. Après cet eſpace de temps, ôtez le chaudron de deſſus le feu, & peu après mettez-y ſix livres de pain blanc un peu raſſis, & non du pain bis, car il aigrit le Riz : faites-le couper dès la veille en ſoupe très-mince, & mêlez-le avec le Riz, de maniere qu'il aille juſqu'au fond & s'imbibe bien du tout.

A l'égard de la diſtribution, on doit la faire faire ſur le champ pour trouver les cinquante portions; chaque portion pourra être de deux cuillerées; chaque cuillerée étant d'un quart de pinte, & d'une cuillerée ſeulement pour les enfants de huit ans & au-deſſous, le tout néanmoins à la prudence du diſtributeur : en diſtribuant le Riz, ayez ſoin qu'on le remue avec la cuiller, & qu'on prenne au fond du chaudron.

2°. On doit faire avertir ceux qui ne mangent point leur

portion ſur le champ, de la faire rechauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir. On peut augmenter ou diminuer les doſes des choſes, ſuivant le nombre des perſonnes. Au reſte, il y a un avantage à ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudiere, dès qu'on peut en avoir d'aſſez grande. Il faut encore obſerver qu'en quelques endroits on peut ſe ſervir de beurre au lieu de lait, une demi-livre de beurre tient lieu de ſix pintes de lait, & que les vingt-huit pintes d'eau, meſure de Paris, reviennent à vingt-quatre pintes meſure d'Orléans.

Cette méthode a été exécutée en 1752 par les ordres & les intentions de Mr. le Duc d'Orléans, & par un effet de ſa munificence & de ſa charité pour les pauvres de ſon Appanage, lors de la diſette qui déſola l'Orléanois l'an 1752. On a calculé qu'en ſe procurant du Riz au prix coûtant, le tout ne revenoit qu'à 3 liv. 6. ſ. ce qui revient à 15 ou 16 deniers par tête, à mettre les ſix livres de Riz à 1 liv. 4 ſ. les ſix livres de pain à dix-huit ſols, les ſix pintes de lait à douze ſols, trois quarterons de ſel à 8 ſols, & le bois quatre ſols.

Cette même méthode peut ſervir d'exemple pour économiſer la diſtribution des ſecours que les perſonnes charitables voudroient donner dans un temps de diſette & de cherté des grains.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfants à la mammelle dans les mêmes circonſtances.

On doit pour cela faire moudre une partie du Riz; enſuite on fait la bouillie avec un demi-ſetier de lait, un demi-ſetier d'eau, un gros & demi de ſel, une once & demie de farine de Riz. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le ſel, faire bouillir le tout juſqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légere au fond du poélon, l'ôter enſuite de deſſus la flamme, & le mettre un quart-d'heure ou environ ſur la cendre rouge: on remettra enſuite cette bouillie ſur la flamme juſqu'à cuiſſon parfaite, laquelle ſe connoît à l'odeur, & lorſque la croûte, qui eſt au fond du poélon, eſt fort épaiſſe, ſans cependant qu'elle ſente le brûlé. Quatre livres de farine ſuffiſent par mois pour la nourriture d'un enfant, à lui faire de la bouillie deux fois par jour; mais comme la farine de Riz ſeule eſt un peu trop peſante, deux livres peuvent ſuffire, en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Autre méthode de préparer le Riz pour nourrir trente perſonnes pendant un jour entier.

Prenez cinq livres de Riz, nettoyez bien ce Riz à trois différentes fois dans de l'eau tiede: mettez-le dans une

chaudiere avec vingt pintes d'eau & une quantité proportionnée de ſel : faites bouillir le tout à petit feu pendant trois heures, remuant de temps en temps, de peur que le Riz ne s'attache au fond; à meſure qu'il s'épaiſſira, verſez-y peu à peu de l'eau chaude. Si on veut le préparer avec de la viande, on doit en mettre deux livres & demie dans les vingt premieres pintes d'eau, &, après l'avoir fait bouillir & écumer, y jetter les cinq livres de Riz avec le ſel & continuer la cuiſſon: au lieu de viande on peut mettre cinq quarterons de graiſſe. Si on le prépare avec du lait, il faut pour cette même quantité de perſonnes ſix pintes de lait, & retrancher ſix pintes d'eau, & n'en mettre ainſi que quatorze, mais on ne doit verſer le lait dans le Riz que dans le dernier quart-d'heure de la cuiſſon; car d'abord on doit faire cuire le Riz comme ſi on le faiſoit à l'eau ſeule.

Delà il ſuit que ſelon le nombre de perſonnes que l'on a à nourrir, il faut à proportion augmenter ou diminuer la doſe de Riz, d'eau, de viande, de graiſſe ou de lait; mais celui qu'on a préparé avec le lait doit être mangé le jour même. *Journ. Econ. Août* 1758.

ROB. On appelle ainſi le ſuc des fruits qu'on a exprimé juſqu'à la conſomption de deux tiers de leur humidité : on en fait de pluſieurs ſortes.

Rob de mûres. Tirez le ſuc des mûres avant leur entiere maturité; laiſſez-le dépurer un jour ou deux au ſoleil; mêlez-en deux parties avec une partie de miel dans un plat de terre verniſſé; faites-les évaporer juſqu'à conſiſtance de miel par un feu médiocre, & gardez ce Rob dans un pot : il eſt bon pour les affections de la gorge & de la bouche.

On fait encore un Rob de coings avec une centaine de pommes & de coings : il arrête les dévoiements.

ROCAMBOLES (les) croiſſent ſur les têtes de l'ail, mais elles ſont d'une qualité moins piquante: elles viennent de graine, & ſe cultivent comme l'ail.

ROGNE (la) eſt une corruption du ſang qui infecte la peau, & qui provient d'une pituite ſalée.

Remede. Frottez la Rogne avec du jus nouvellement exprimé de l'herbe d'agrimoine, mêlé avec ſel & vinaigre, ou de vieille huile de noix.

Ou, prenez quatre onces de graiſſe de porc, une once de ſoufre vif en poudre déliée, autant de ſel auſſi en poudre ſubtile, & une once & demie de térébentine lavée, & faites un onguent du tout pour en oindre la Rogne.

ROGNONS de mouton. Maniere de les apprêter. Faites-les blanchir; ôtez-en la petite peau; piquez-les de gros lard aſſaiſonné, & les paſſez à la caſſerole avec un peu de lard fondu, perſil & ciboule: mettez-les dans un pot avec un bon bouillon, ſel, poivre, girofle, champignons, quelques mar-

rons, un bouquet de fines herbes, le tout cuit; dégraiſſez-le bien, & y jettez un coulis de veau.

On peut auſſi les faire cuire à la broche, après les avoir blanchis & piqués de menu lard.

ROITELET. Oiſeau fort petit, & qui ne chante pas mal : il habite ordinairement les vieilles maſures; on peut l'élever en le prenant dans le lit, & en lui donnant pour mangeaille du cœur de veau haché bien menu : il faut lui donner ſouvent à manger, & peu chaque fois.

ROLE des Tailles. C'eſt la liſte de tous les Taillables : il doit être fait par les Aſſeſſeurs & Collecteurs, & être vérifié par les Elus : il eſt toujours exécutoire par-proviſion, ſauf le rejet, ſi les Collecteurs ſont avoués par les Habitants; autrement les Collecteurs en répondent perſonnellement.

ROMARIN. Arbriſſeau chargé de petites branches de couleur cendrée, d'une odeur aromatique : il croît abondamment dans les Pays chauds & demande une bonne terre. On le cultive dans les jardins : il ſe multiplie mieux de plants enracinés que de ſemence; ſes feuilles & ſes fleurs ſont bonnes dans les affections du genre nerveux, comme la paralyſie, l'épilepſie, le vertige : les meilleures ſont celles qui naiſſent dans le Languedoc. Le Romarin, appliqué extérieurement, fortifie les jointures & les nerfs, & réſout les humeurs froides : il eſt bon en décoction contre les obſtructions du foie, de la rate & la jauniſſe.

RONCE. Arbriſſeau dont les branches ſont toutes garnies d'épines, & qui vient dans les haies & dans les bois le long des chemins. Son fruit eſt la mûre ſauvage : avant ſa maturité elle eſt rafraîchiſſante & très-aſtringente. On ſe ſert des feuilles de la Ronce pour les inflammations de la gorge : leur décoction eſt un ſpécifique contre les ulceres des jambes, en la faiſant dans du vin dont on les lave ſouvent. Les racines de la Ronce ſont apéritives : elles ſont bonnes contre la pierre; & priſes en décoction, elles arrêtent le cours de ventre.

ROQUETTE, plante potagere. Sa tige eſt haute d'un pied & demi : ſes feuilles ſont longues & découpées, & un peu ameres, ſa graine ronde, ſa racine blanche : on la ſeme tous les ans au Printemps pour la manger en ſalade : elle fleurit en Juin; comme elle eſt fort chaude, on la mêle avec la laitue. La ſemence de la Roquette priſe ſouvent à jeun mêlée avec celle de cumin, eſt bonne aux vieillards pour les préſerver de l'apoplexie.

ROSEAUX, (les) de même que les joncs, ſont les productions des endroits marécageux : ils ont leur utilité; on les coupe par un beau temps pour qu'ils puiſſent ſécher à l'air pendant trois ou quatre jours; on les garde pour

faire des balais & pour couvrir les toîts des Payſans : on les mêle pour cet effet avec de grands joncs, & quand le tout eſt bien ſerré, preſſé & également diſtribué, de même qu'on fait les couvertures de chaume, on en a pour long-temps; celle de Roſeau dure quarante à cinquante ans.

ROSES & ROSIER (les) ſont les fleurs du Roſier. Quoique la Roſe ſoit une fleur des plus communes, elle n'eſt pas moins admirable, par la beauté de ſa couleur, & par ſon odeur délicieuſe. Les Fleuriſtes en cultivent beaucoup d'eſpeces : les plus connues ſont l'odorante, la Roſe de Hollande, les Roſes rouges, les couleurs de chair, les couvertes ou Roſes de provins, les panachées, les Roſes blanches, les ſimples, &c.

Les Roſiers en général veulent une terre forte, & ſe plaiſent dans les lieux humides : on les perpétue, ſoit en couchant leurs branches en Septembre, ſoit par le moyen des rejettons, & dans le même mois; on les tranſplante auſſi-tôt après.

Les Roſiers de Hollande ſe plantent dans le mois d'Octobre, dans une bonne terre à potager : on les taille au mois de Mars; ils ſe multiplient de branches éclatées, & enracinées ; on les plante en un trou, creux d'un demi-pied. Ceux qui donnent des fleurs une grande partie de l'année, doivent être taillés deux fois, d'abord au mois de Novembre; on les coupe alors à raz de terre, & à la fin de Mars on taille les nouvelles branches; on couvre enſuite les racines de nouvelle terre : dès que le Roſier commence à boutonner, on doit le décharger de ſes boutons, avant qu'ils ſoient épanouis; &, après les premieres fleurs paſſées, tailler les branches au premier nœud; c'eſt le moyen qu'il produiſe quantité de Roſes, pendant tout l'Eté : on les multiplie auſſi de marcottes & de boutures, fichées en terre, au mois d'Octobre & Novembre.

Les Roſiers muſcats ſe multiplient par les dragons qui naiſſent du pied : ceux à Roſes blanches doubles, de plant enraciné à quatre doigts en terre; ils ne veulent pas être taillés : ceux à fleur jaune, des rejettons du pied. Toutes les autres eſpeces de Roſiers veulent du ſoleil, & une terre forte : on les plante en Novembre, Février & Mars, & on les taille au Printemps.

Pour avoir des Roſes en toute ſaiſon, découvrez en Hyver les racines du Roſier, mettez-y de la fiente de cheval bien menue, mêlez avec cette fiente de la poudre de ſoufre, & recouvrez le tout de terre.

Celles qu'on emploie pour les remedes, ſont : 1°. les Roſes pâles; elles ſont purgatives : cueillies avant la roſée, elles purgent encore plus l'humeur bilieuſe & les féroſités. 2°. Les Roſes muſcades, qui ont une odeur muſcade; elles

n'éclosent qu'en Automne, & sont blanches; elles purgent encore plus que les pâles. 3°. Les Roses rouges, & d'un rouge brun, dont on fait des conserves; elles sont astringentes, fortifient l'estomac, arrêtent le vomissement & le cours de ventre : on les emploie aussi extérieurement & en fomentation, après les avoir fait bouillir dans du gros vin, pour les entorses, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs.

Eau-Rose. Cueillez des Roses blanches simples, nouvellement épanouies, & après le lever du soleil, & point humectées de pluie; pilez-les dans un mortier, laissez-les macérer dans un vaisseau de terre pendant tout un jour, enveloppez-les dans un linge, & exprimez-en le suc.

ROSSIGNOL (le) est un petit oiseau fort celebre par son chant, n'y ayant aucun oiseau qu'il ne surpasse par la douceur de sa voix, la variété de ses sons, ses fredons & son gazouillement.

Les Rossignols des bois, ainsi que ceux qu'on a pris tout grands, ne chantent que pendant les mois d'Avril & de Mai; mais ceux qu'on a élevé tout petits, chantent depuis le mois de Décembre jusqu'à la fin de Mai; & en celui-ci, ils chantent même nuit & jour pendant quinze jours, en sorte que plusieurs en crevent. Le Rossignol a le plumage d'un brun tanné, & cendré sous le ventre : il habite les bois & les lieux ombrageux; il est fort délicat : c'est un oiseau solitaire qui ne va point comme d'autres par troupe, & change de Pays tous les ans : il fait son nid dès le mois de Mai, ainsi que deux ou trois fois l'année, selon la douceur du temps.

Ce nid est le plus souvent à terre, au coin d'un bois, & composé de feuilles d'arbre seches : la femelle pond quatre ou cinq œufs; elle seule les couve, & le mâle chante. Les petits éclosent au bout de dix-huit ou vingt jours, & ils sont couverts de plumes dix ou douze jours après; pendant ce temps le mâle ne chante presque point. A l'égard de ceux qu'on a pris, il vaut mieux les laisser élever par leur pere & mere, lorsqu'on a ceux-ci, que de les élever à la brochette.

Il y a differentes manieres de prendre les Rossignols : la plus ordinaire est un trébuchet avec sa trapette, avec un appât de ver de farine que l'on attache, par le moyen d'une épingle qui le traverse, à un crochet qui tient à la trapette : lorsque l'oiseau est pris, on connoît que c'est un mâle, si, après avoir attendu quelque temps, il ne chante point; on doit le mettre dans une cage garnie au dessus d'une toile, pour que l'oiseau ne se casse pas la tête en se débattant, & revêtue de mousse, & de maniere que l'oiseau n'ait que fort peu de jour : on lui présente quatre ou cinq fois le jour des vers vivants, attachés à une longue épingle, & de petits

petits morceaux de viande ordinaire, coupée & pilée, & des œufs durs coupés par morceaux : dès qu'on l'entend chanter, on doit lui donner du jour.

Pour élever des Rossignols à la béquée, le moyen le moins difficile est de prendre le pere & la mere, afin qu'ils nourrissent leurs petits eux-mêmes; mais il faut pour cela transporter le nid le plus près du lieu où il étoit, dans un espace de terre, où l'on dresse un trébuchet; on met ensuite le nid dans une chambre, où l'on met de la nourriture & de l'eau : il suffit de donner à manger aux petits, les deux premiers jours; ensuite le pere & la mere les nourrissent : au bout de deux mois, on met en cage les mâles & le pere, & on donne la liberté aux femelles.

La nourriture des Rossignols qu'on apprivoise, est de la farine de millet mêlée avec des œufs, dont on fait une petite pâte fort molle, en délayant le tout avec un peu d'eau : on doit de temps en temps renouveller la mousse qu'on met dans leur cage, & la couvrir avec soin, tant qu'ils sont encore foibles. Lorsqu'ils sont devenus plus forts, on doit les nourrir avec du cœur de bœuf ou de mouton crud, coupé menu & pilé, & au défaut, des œufs durs blanc & jaune, mêlés & mis en petits morceaux; il faut que les augettes soient entiérement dans la cage, & que l'eau soit tous les jours renouvellée.

On connoît qu'un Rossignol est un mâle : 1°. lorsque, sur deux ou trois plumes de l'aile, la barbe qui sort de la côte de la plume que l'on voit est noire; 2°. lorsque les jambes paroissent rougeâtres en les regardant, & en plaçant le Rossignol entre l'œil & le jour; 3°. par son chant, c'est la marque la plus assurée.

Maladies des Rossignols : 1°. l'abcès au croupion qui le fait languir & l'empêche de chanter : on doit fendre l'abcès, le presser, & donner au Rossignol quelques vers de farine ou cloportes; 2°. la gale à la tête. Remede. Le rafraîchir avec du mouron coupé menu, ou de la poirée; oindre la partie où sont les poux. 3°. L'amaigrissement causé par l'excès du chant. Le remede, c'est de diversifier leur mangeaille, & les bien nourrir. 4°. Le trop de graisse. Remede. Leur retrancher un peu de nourriture. 5°. Le devoiement causé par la viande crue, dont ils se nourrissenr. Remede. Leur donner à la place, pendant quelque temps, des jaunes d'œufs. 6°. La constipation : leur donner des laitues coupées menu. 7°. La mue : celle qui vient dans le mois de Septembre, par un temps froid, est dangereuse. Le remede est de les exposer quelque temps au soleil, de souffler sur leurs plumes du vin tenu dans la bouche, de leur donner du sucre, des herbes coupées menu. Il n'y a rien à craindre de la mue qui vient au commencement d'Août.

ROSSOLIS. Liqueur compofée de toutes fortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, en forte qu'il n'y refte que la feuille. On les fait infufer chacune féparément dans de l'eau qu'on a fait bouillir; enfuite on ôte les fleurs, on les met égoutter, & fur trois pintes de cette eau égouttée, on met au moins trois chopines d'efprit de vin, trois livres de fucre clarifié, & un demi-fetier d'effence de cannelle; paffez enfuite le tout, & mettez-le dans des bouteilles, & bouchez-les bien.

ROTURE. On appelle ainfi un héritage tenu en cenfive, à la différence des fiefs qui font tenus noblement : il n'eft, pour les Rotures, ni foi, ni hommage, ni dénombrement, ni relief, ni requint, mais feulement le cens par chacun an, & les lods & ventes, lefquels font dûs au Seigneur dans les mutations à titre de vente ou autre équipollent, le tout fous peine d'amende.

ROUELLE de veau. *Voyez* Veau.

ROUILLE. Pour ôter la Rouille de deffus le fer, trempez un linge dans l'huile de tartre tirée par défaillance, & frottez-en enfuite le fer.

ROUILLE, maladie des blés. La Rouille eft une efpece de fubftance rouffe de la même couleur que la Rouille de fer, qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment, & les empêche abfolument de croître quand les tuyaux font formés. Les brouillards fecs, fuivis d'un foleil ardent, produifent cette Rouille, lorfque les froments font dans la force de leur végétation : le mal eft fans remede, fi les blés étoient en tuyau. Cependant on a éprouvé, felon Mr. du Hamel, qu'une pluie abondante diffipe entiérement la Rouille qui a attaqué le froment, & que les grains en fouffrent peu. *Voyez* Blés & maladie des blés.

ROUSSEURS & taches, ou lentilles du vifage. Remede. Faites diffoudre de petits coquillages, appellés porcelaines, dans du jus de citron & frottez-en les Rouffeurs.

Ou frottez-les du jus d'argentine.

Détrempez une once de miel dans deux onces de jus de creffon, paffez la liqueur au travers d'un linge, & frottez-en le foir les lentilles, elles s'évanouiront.

Autre Remede. Prenez les os longs des pieds de mouton, que vous ferez brûler au feu, jufqu'à ce qu'ils fe réduifent facilement en poudre, laquelle vous ferez infufer vingt-quatre heures dans du vin blanc; puis vous le coulerez, & vous vous en fervirez : fur quatre pieds, il faut un verre de vin blanc. *Voyez* Rides.

ROUX-VENTS. On appelle ainfi les mauvais vents qui furviennent aux mois d'Avril & de Mai : ils font froids & humides, & ils font un grand dommage aux fruits fur lefquels ils dominent.

RUCHE, panier deſtiné pour mettre des abeilles ou mouches à miel afin qu'elles y eſſaiment. Les Ruches les plus convenables & les plus durables, ſont celles qui ſont faites de paille ; la meilleure eſt celle du ſeigle : il faut l'émonder & en couper l'épi ; elles ſont plus chaudes & plus ſaines que celles d'oſier ou de planche. On doit les conſerver dans des lieux ſecs juſqu'à ce qu'on les emploie, afin qu'elles ne ſentent point la ſouris ni l'humidité : on doit entortiller la paille avec de l'écorce de noiſettiers, dont on ſe ſert pour faire des paniers. On commence l'ouvrage par le gros bout, en pliant les cordons de paille en rond, & laiſſant un eſpace qui forme un trou rond au haut de la Ruche : on continue l'ouvrage en dôme juſqu'à ce qu'il ait vingt ou vingt-cinq pouces de largeur, parce qu'on les nettoie, & on en tire le miel plus facilement ; enſuite on forme le corps de la Ruche juſqu'à la hauteur de deux pieds : le bord qui la termine doit être uni, afin qu'il n'y ait aucun jour ſur la planche où on la poſe. On paſſe par le trou qu'on a laiſſé au haut de la Ruche, un morceau de bois long de quinze pouces, rond par le haut qui ſort de la Ruche, & quarré & plus gros par le bout qui eſt en dedans. Ce morceau de bois, appellé poignée, ſoutient tout l'ouvrage, & on l'affermit ſur deux bâtons poſés en croix. Il vaut mieux que les Ruches ſoient étroites par le bas que par le haut, parce que les rayons de miel ſont moins ſujets à ſe détacher : on en doit faire de pluſieurs grandeurs. Les plus grandes ne doivent pas avoir plus de vingt pouces de diametre ſur deux pieds de haut : les médiocres ſont d'un plus grand profit que les grandes, & les abeilles y eſſaiment plus ſouvent ; mais on doit mettre les gros eſſains dans les grandes. La Ruche étant faite, on arrache les bouts de paille, & on la flambe ſur un feu clair. On rehauſſe les Ruches avec des hauſſes ; on appelle ainſi un rond de la même matiere que les Ruches & de la même circonférence, & haut d'environ huit pouces : on les place ſous les Ruches qu'on veut empêcher de trop eſſaimer ; les abeilles s'y trouvant plus à l'aiſe, & ayant plus de-place à remplir, continuent leur travail & augmentent le produit de la cire.

RUCHIER, eſt le lieu où les ruches ſont placées. Il doit être compoſé de planches bien polies, rangées par quatre ou cinq étages, ſelon le nombre de ruches : on les place contre un mur, en laiſſant néanmoins un eſpace derriere pour pouvoir viſiter les ruches. Sa meilleure expoſition eſt entre l'Orient d'Hyver & le Midi, c'eſt-à-dire, qu'il doit être expoſé au ſoleil entre huit & dix heures du matin. On y pratique un toit de paille ou de bois pour le garantir de la grande ardeur du ſoleil au midi, ainſi que de la pluie : les planches doivent être en pente douce, inſen-

ſible par devant, afin que l'eau n'y ſéjourne pas. On laiſſe entre chaque ruche un eſpace de deux ou trois pouces. On ne doit point laiſſer de tas d'herbes, ni aucunes immondices au devant du Ruchier : il eſt avantageux qu'il ſoit placé à l'écart près de quelque plant d'arbres, comme arbres nains, groſeilliers, arbuſtes, ou de quelque petit quarré garni de fleurs. Les ruches doivent être ſcellées ſur les planches, avec un enduit de bouze & de chaux vive. Après qu'on a ôté le miel & la cire, on doit bien nettoyer la place, ôter toutes les toiles d'araignées, chenilles, papillons qui pourroient être ſur le Ruchier ; car rien ne porte plus les abeilles au travail que la grande propreté. On doit toujours enfumer les abeilles avant de pencher leurs ruches, afin de les rendre plus tranquilles. Lorſqu'on eſt obligé de changer les abeilles de panier, ce changement doit être fait dans un temps chaud, comme en Juin ou Juillet, lorſqu'on voit que les abeilles n'eſſaimeront plus dans l'année, & lorſque le couvain eſt perfectionné. La circonférence de la ruche dans laquelle on change les abeilles, doit être un peu plus grande que celle de l'ancienne : on doit renverſer celle-ci ſur le côté, la laiſſer quelque temps en cet état; puis l'enlever doucement, l'emboiter dans la ruche neuve, envelopper d'un linge l'endroit de la jonction ; renverſer le tout de maniere que la ruche neuve ſoit en haut, & tirer la ruche vieille de deſſous. Les abeilles, après cette opération, vont aux champs, & à leur retour elles entrent dans la ruche neuve : on peut faire cette même opération lorſqu'on veut ôter le miel & la cire, au lieu de faire périr les abeilles avec de la fumée de ſoufre, comme font certaines gens par un abus très-condamnable.

Dans l'achat des ruches il y a des moyens de diſtinguer les bonnes d'avec celles qui ne le ſont pas. 1°. Donnez un coup de doigt ſur la ruche, comme on fait pour ſonder un tonneau : s'il produit un bruit ſéparé en deux ou trois tons, la ruche eſt bonne; ſi le bruit eſt court & s'appaiſe dans l'inſtant, c'eſt qu'il y a peu d'abeilles dans la ruche. 2°. Frappez ſous la ruche : le ſon clair & aigu annoncera un grand vuide d'abeilles & de proviſions ; ſi elle rend un ſon étouffé, elle eſt bien conditionnée. 3°. Si en ſoulevant la ruche de la hauteur de deux pouces, l'eſpace qu'elle occupoit eſt net & propre, la ruche eſt bonne; mais s'il eſt chargé d'ordures, elle eſt foible & mal fournie.

Auſſi-tôt qu'on a acheté les ruches, on doit les enlever pour prévenir les fraudes : il eſt plus avantageux de les tranſporter la nuit.

RUE. Plante médicinale qui croît dans les jardins & dans les lieux expoſés au ſoleil : ſa tige eſt d'environ trois pieds ; ſes feuilles ſont petites & rondes, d'une odeur déſa-

gréable. Cette plante eſt chaude, nervine, vulnéraire, cordiale, carminative : on l'emploie contre l'épilepſie, les maladies malignes, les venins, la peſte, la morſure des ſerpents & des chiens enragés, la colique venteuſe, &c.

Rue de muraille. C'eſt un des capillaires : elle croît entre les pierres proche des eaux : on l'emploie contre la toux, l'aſthme, la jauniſſe, la grattelle, &c.

RUT. On appelle ainſi le temps que les cerfs, les chevreuils & ſangliers cherchent la femelle.

S.

SABLE. Il y en a de trois ſortes, de mer, de riviere, & de terre : celui de mer ne vaut rien pour faire le mortier deſtiné à bâtir; celui de riviere eſt le meilleur de tous; celui de terre paſſe pour bon lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt employé au ſortir de terre : on ſe ſert de ce dernier à Paris communément.

Le Sable le plus graveleux eſt le plus propre pour les ouvrages de maçonnerie.

Le Sable ſe meſure par tombereaux. Le tombereau doit avoir deux pieds de haut, deux de large, quatre pieds & demi de long : vingt-quatre tombereaux font une toiſe cube. Le tombereau de Sable vaut depuis douze juſqu'à ſeize ſols, ſelon la diſtance du lieu où on le charrie.

SACRE, eſpece de faucon femelle, qu'on dreſſe au vol : c'eſt un oiſeau de proie; il a les plumes d'un roux enſumé, le bec, les jambes & les doigts bleus : il eſt propre au vol du milan, du héron; c'eſt un oiſeau paſſager.

SAFRAN (le) vient d'une plante dont les feuilles ſont longues & douces : ſa tige eſt baſſe, & porte une fleur au milieu de laquelle eſt une houppe découpée en trois cordons ou filaments, d'une couleur rouge & d'une odeur agréable : ces filets ſont d'un grand uſage dans les remedes, & c'eſt ce qu'on appelle le Safran. Le meilleur Safran eſt celui du Levant, & en France celui qui croît dans le Gâtinois : le Safran demande une terre legére, bien expoſée au ſoleil & bien labourée. On plante les oignons de Safran aux mois de Mai & de Juin, en droite ligne, & à quatre doigts de diſtance : on couvre de terre le trou qui doit être profond de trois doigts; on doit les arroſer dans les chaleurs & les ſarcler. Au bout de la premiere année il ne paroît encore que de l'herbe : on doit ôter cette herbe, pietiner toute la terre, en unir la ſurface, & la recouvrir de brouſſailles. Au bout de la ſeconde année la fleur paroît avec ſes trois filaments rougeâtres, qui ſont le Safran même. Cette

fleur ne dure que vingt-quatre heures, & l'oignon en reproduit une nouvelle : il faut les couper le matin, à mesure qu'elles paroissent, puis les éplucher proprement, pour en tirer le Safran, qu'on met en lieu sec. Le Safran se vend à la livre, & on en fait un grand commerce pour les pays étrangers.

SAIGNÉE (la) est une maniere de procurer la guérison de certaines maladies, &, quand elle est faite à propos, il en résulte de grands avantages pour le corps humain. Il y en a de trois sortes; 1°. l'évacuative : on la fait pour diminuer la plénitude du sang, & désemplir les vaisseaux trop gonflés : cette saignée relâche les parties accablées, & favorise la liberté de la circulation; 2°. la révulsive : on la fait pour retirer, & ramener à une partie opposée, le sang qui aborde ailleurs avec trop d'abondance, ou dilate violemment quelque partie qui l'enflamme ou l'accable; ainsi, dans la pleurésie, on saigne du bras qui est opposé au côté où est la douleur, & dans les engorgements de la tête on saigne du pied; 3°. la dérivative : on la met en usage pour faire aborder le sang plus abondamment & plus promptement dans quelque partie, pour la dégager de tous les embarras qui s'y sont formés; ainsi, dans les engorgements du cerveau, lorsque les saignées du pied n'ont pas eu tout l'effet qu'on en attendoit, on saigne de la jugulaire; ainsi, dans la suppression des mois, si on ouvre la saphene, qui est une veine des pieds, laquelle descend de plus haut, le sang, par sa subite affluence, rétablit le cours des regles.

Les cas ordinaires qui indiquent la nécessité de la saignée évacuative, sont une trop grande quantité de sang, qui gonfle les vaisseaux & rallentit la circulation; la plénitude, qui produit les mêmes effets; l'accablement ou l'inflammation de quelque partie, provenant d'un sang trop abondant ou trop épais; la nécessité où l'on est de faire certains remedes qui demandent un vuide dans le corps.

Ceux qui indiquent la nécessité de la saignée révulsive sont l'oppression, la douleur, l'inflammation de quelque partie, une hémorragie opiniâtre, qui vient d'un endroit déterminé, comme du nez, poumon, de la matrice.

Enfin la Saignée dérivative peut être mise en usage, lorsqu'il arrive la suppression d'un écoulement de sang, soit naturel ou habituel.

Les personnes à qui la Saignée est contraire, ou à l'égard desquelles il en faut user avec circonspection, sont les vieillards décrépits, les petits enfants, ceux dont les forces sont épuisées, par quelque cause que ce soit, ou qui menent une vie pauvre, dure, laborieuse, ou qui ne se nourrissent que d'aliments peu succulents, tels que les légumes, les fruits. Voici encore quelques autres marques : les extrémi-

tés du corps froides par de fréquents intervalles, un pouls foible, inégal, intermittent, la peau du visage teinte d'une bile jaune, verte & noire, différents visceres obstrués, engorgés, tuméfiés, un tempérament infirme & usé; car dans tous ces cas les Saignées doivent être bien rares.

On ne doit saigner que quand l'estomac est vuide, à moins de nécessité, comme dans l'apoplexie, ou lors d'une chûte considérable. 2°. On ne doit point saigner dans le frisson, parce qu'alors la circulation du sang est beaucoup ralentie; mais on doit saigner sitôt qu'il y a une grande chaleur, c'est-à-dire, dans le montant de la fievre.

On saigne avec sûreté dans les fievres malignes, quand même il paroîtroit des taches sur la peau, si la violence de la fievre le demande, dans la péripneumonie, la pleurésie, &c. Les Saignées fréquentes sont nécessaires; mais alors on doit les faire bien moins copieuses. Enfin la Saignée est fort utile aux femmes enceintes, sur-tout vers le troisieme ou le quatrieme mois de la grossesse, & vers le huitieme ou neuvieme; mais toujours du bras. *Voyez* Artere. Tendon. Nerf.

Nouvelles observations sur la Saignée.

Il n'est point de remede autant en usage que la Saignée: il n'en est pas de meilleur en bien des occasions, & il n'en est pas de plus dangereux quand on la fait à contre-temps. Comme le sang, proprement dit, ne fait environ que la troisieme partie des liquides répandus dans le corps animal, on en a inféré mal à propos que les Saignées ne peuvent guères épuiser la masse du sang, quand on les porteroit à un point qui nous paroîtroit excessif: mais qu'on fasse attention que le sang est le principe de la vie, qu'il est seul capable de perpétuer le mouvement du cœur & des arteres, que sa quantité naturelle soutient nos forces, que la diminution de cette quantité les diminue selon ses degrés, & les abat enfin jusqu'à l'extinction, quand elle est portée trop loin; c'est ce qu'on voit palpablement dans les animaux qu'on égorge. Delà l'Auteur de ces observations conclut: 1°. que la Saignée est toujours contraire dans les dissolutions du sang, quand même il y auroit de la fievre, des douleurs de poitrine aigues & piquantes, des toux importunes, un pouls dur & fréquent; 2°. que les fievres épidémiques, catarrales, ne demandent pas la Saignée, à moins que ce ne soit au commencement, & dans des tempéraments pléthoriques; que si des matieres âcres & bilieuses abondent dans les premieres voies & dans les visceres, il faut les évacuer par le moyen des purgatifs ou des vomitifs; que la Saignée ne corrige pas ces humeurs, qu'elle ne peut qu'abattre les forces. Il observe que les anciens Médecins se gardoient bien de saigner dans les maladies qui dépen-

doient de la bile & de l'acrimonie des humeurs, à moins qu'il n'y eût des signes certains d'une plethóre sanguine, ou de quelque grande inflammation; 3°. enfin que les Saignées copieuses ne doivent avoir lieu que dans les dispositions inflammatoires qui viennent du sang.

SAINDOUX. On le fait avec de la panne de porc, que l'on coupe par morceaux: on la met dans un chaudron; on fait fondre la graisse; on passe cette graisse au travers d'un tamis; on la coule dans des pots de grais; on la laisse refroidir, & on couvre les pots de papier. Le meilleur Saindoux est le plus blanc: le Saindoux sert à faire des ragoûts, des beignets, de la friture, de la pâtisserie.

SAINE. Espece de double filet. Le grand est composé de mailles, de morceaux de liege par le haut, & de morceaux de plomb par le bas: le petit est une espece de sac qui se ferme par le poids du plomb qui traîne à terre. On se met dans un bateau pour faire usage de ce filet: on en attache le premier bout au bord de l'eau à un piquet; on fait avec le bateau un circuit qui embrasse autant qu'il se peut la largeur de la riviere; on jette à l'eau les longs replis du filet, & on revient se placer au bord: les divers morceaux de liege qui entourent le haut du filet le tiennent suspendu à la surface de l'eau, & ceux de plomb l'appésantissent vers le fond de l'eau; de cette maniere le filet forme une enceinte à demi circulaire, d'où le poisson ne peut se sauver que vers le bord de l'eau, par l'échancrure: en cet endroit les pêcheurs ont soin de battre l'eau avec les pieds, & à droite & à gauche; d'autres traînent les deux bouts du filet, qui, en se resserrant de toute part, contraint le poisson de se jetter dans le petit filet qui est au piquet.

SAINFOIN (le) est une petite plante fort connue, & qui fait le meilleur foin, parce que c'est celui qui engraisse le mieux les bestiaux. Cette plante jette de petites branches menues, d'un rouge noirâtre, garnies de petites feuilles, d'où sortent des fleurs fort serrées en forme d'épi, de couleur tantôt jaune & rouge, tantôt blanche & violette, & renferment une graine grosse comme une lentille.

Le Sainfoin vient de semence, & il est d'un grand profit: on le seme ordinairement au mois de Mars jusqu'à la fin de Juin. On doit, 1°. donner trois labours à la terre; le premier en Août, le second en Octobre, le troisieme en Février: 2°. casser les mottes, & former dans le champ des quarrés larges de dix pieds & longs de cinquante, & y répandre du fumier consommé.

On doit semer le Sainfoin plus épais qu'aucun autre grain, car il vient plus dru; herser la terre aussi-tôt après, en long, en large & en travers.

Pour un arpent de terre il faut cinq livres de graine de Sainfoin : il eſt deux ans à venir, c'eſt-à-dire qu'il ne rapporte de l'herbe fauchable qu'à la ſeconde année : dès-lors on peut le faucher trois fois par an, dès que le fond y eſt propre ; l'une à la fin de Mai, la ſeconde à la fin de Juillet, la troiſieme à la mi-Septembre : on connoît qu'il eſt mûr, lorſque la graine jaunit. L'herbe de la premiere fauchaiſon eſt celle qui a le plus de ſuc.

On doit battre à la grange celle de la ſeconde fauchaiſon, parce que c'eſt celle qui rapporte la graine que l'on met enſuite au grenier avec les autres : celle de la premiere & ſeconde année n'eſt pas bonne pour ſemer.

On ne doit pas laiſſer le Sainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, ni donner du Sainfoin verd aux beſtiaux. Le pré à Sainfoin rapporte pendant huit ou dix ans ; mais dans les gelées on doit le couvrir avec du fumier long : quand il ne produit preſque plus, on le met en terres labourables.

Le Sainfoin engraiſſe beaucoup le bétail ; mais il l'échauffe un peu. Un arpent de Sainfoin peut nourrir juſqu'à trois chevaux pendant l'année.

Nouvelles obſervations ſur le Sainfoin.

Cette herbe eſt fort ſaine, ce qui lui a fait donner le nom qu'elle porte : elle convient à tous les beſtiaux ; elle eſt d'une grande fertilité. Le Sainfoin vient facilement dans toutes ſortes de terres, excepté les marécageuſes ; mais il ſe plaît dans les terres qui ont beaucoup de fond. Il mérite qu'on le cultive avec ſoin ; car il fournit beaucoup plus d'herbes que les prés ordinaires : on le peut ſemer dans toutes les ſaiſons de l'année ; mais il eſt plus ſûr de le ſemer au Printemps. Comme il eſt pluſieurs années avant de donner un profit conſidérable, on ſeme avec la graine de Sainfoin, du trefle, de l'orge, de l'avoine : la terre, où l'on veut ſemer du Sainfoin, doit être labourée fort profondément ; on ne doit pas le ſemer à plus d'un demi-pouce de profondeur : il eſt plus utile de le ſemer fort clair, & à des diſtances parfaitement égales, ſelon l'Auteur de la culture des terres. Quand on veut cultiver le Sainfoin avec la nouvelle charrue, on doit le ſemer en deux rangées paralleles, éloignées l'une de l'autre de huit pouces, & donner trente pouces de largeur aux plate-bandes ; de ſorte qu'il doit y avoir quatre pieds, du milieu d'un ſillon au milieu d'un autre : ce n'eſt qu'avec le ſecours du nouveau ſemoir, qu'on peut obſerver cet ordre comme il faut.

Comme, ſelon cette nouvelle méthode, il y a deux ſortes d'intervalles, il ſuffit de labourer les uns une année, & de labourer les autres la ſuivante ; & de cette façon, on n'a jamais à labourer que la cinquieme partie du terrein :

on peut le faucher en différents états : 1°. avant que les fleurs ſoient entiérement épanouies, alors c'eſt un fourrage excellent pour les bêtes à cornes, & il peut tenir lieu d'avoine aux chevaux; il fournit un bon regain qui dédommage de ce qu'on a perdu en le fauchant de ſi bonne heure : 2°. on doit différer de le faucher, ſi le temps eſt à la pluie; car la graine mûrit & dédommage de la perte du fourrage : tous les beſtiaux en ſont friands; & la paille étant ſerrée à propos, & hachée ou battue, ſert de fourrage au gros bétail.

A l'égard de la façon de le faner, on le range avec la faux, par des eſpeces de bandes qu'on appelle andins ou ondins, & qu'on retourne dès que le deſſus eſt ſec, en les renverſant l'un vers l'autre. Lorſqu'il eſt ſec, mais point trop, on le met en groſſes meules, ou on le ſerre dans les granges : au reſte, il eſt bien meilleur quand il a été deſſéché par le vent, que par le ſoleil.

Lorſqu'on laiſſe mûrir le Sainfoin pour la graine, on ne doit le faucher que lorſque les graines de la pointe ſont mûres, & celles d'embas encore un peu vertes, & jamais dans la chaleur du jour; la graine ſeroit perdue : ſi on bat le Sain-ſoin dans le champ, on l'étend ſur un grand drap par terre, & deux hommes le battent avec des fléaux, pendant que deux autres leur en apportent de nouveau, & deux autres paſſent groſſiérement au crible la graine battue.

Pour en conſerver la ſemence, & empêcher qu'elle ne fermente, on fait dans une grange un lit de paille, puis un lit mince de graine, puis un lit de paille, & toujours ainſi. Les Sainfoins ſont meilleurs lorſqu'on n'y fait pas paître les beſtiaux, ſur-tout la premiere & ſeconde année.

SAISIE (une) en géneral, eſt l'action par laquelle un Huiſſier ou Sergent s'empare, au nom du Roi & de la Juſtice, des meubles ou des immeubles d'un débiteur, ou arrête entre les mains de quelqu'un ce qu'il doit à celui ſur qui la Saiſie eſt faite. Pour procéder par voie de Saiſie, il faut être créancier; car on ne peut faire ſaiſir qu'en vertu d'une obligation paſſée pardevant Notaire, & dans l'étendue de ſon reſſort, ou en vertu d'un Jugement portant condamnation, l'un & l'autre ſcellés du ſceau de la juriſdiction, ou en vertu d'exécutoires de dépens; & ſi le débiteur eſt mort, il faut préalablement faire déclarer l'obligation, ou le Jugement, exécutoire contre les héritiers, avant de pouvoir ſaiſir. Cependant, ſelon la Coutume de Paris, un créancier peut ſaiſir & arrêter les biens du défunt, par permiſſion du Juge, qui ſe donne ſur requête.

On peut encore ſaiſir, en vertu de la ſimple gagerie, les meubles des locataires, pour la ſûreté des loyers qui ſont dûs. Bien plus, les bourgeois de Paris peuvent, ſur une

permiſſion de Mr. le Lieutenant Civil, donnée ſur requête, procéder, par voie de l'arrêt, ſur les biens de leurs débiteurs forains trouvés dans la ville de Paris. Enfin, les hôtelliers & aubergiſtes peuvent ſaiſir & arrêter les chevaux & hardes de leurs hôtes, pour les frais de la nourriture & logement à eux fournis.

Il y a trois ſortes de Saiſies : 1°. la Saiſie mobiliaire, qu'on appelle exécution ; il eſt néceſſaire à ceux qui ont le malheur d'être expoſés à ces ſortes de Saiſies, & ſurtout aux perſonnes qui demeurent à la campagne, d'être inſtruites de ce qui ſuit. 1°. Cette Saiſie ne ſe peut faire qu'en vertu d'un titre exécutoire, c'eſt-à-dire, d'un contrat ou d'un jugement en forme exécutoire : elle doit être précédée d'un commandement fait au débiteur, avec copie du titre exécutoire du créancier; elle ne peut être faite que le lendemain de ce commandement. 2°. L'exploit de Saiſie doit contenir l'élection du domicile du ſaiſiſſant dans la ville ou village où la Saiſie eſt faite ; & ſi la Saiſie n'eſt pas faite dans un village, ni dans une ville, le domicile doit être élu dans le village ou la ville la plus proche. 3°. La Saiſie doit être faite par un Sergent, aſſiſté de deux Recors, leſquels doivent ſigner l'exploit de Saiſie. 4°. Les meubles ſaiſis ne peuvent être vendus qu'il n'y ait au moins huit jours francs entre l'exécution & la vente, afin que le ſaiſi puiſſe avoir le temps de ſatisfaire le ſaiſiſſant, & empêcher la vente de ſes meubles.

Le ſaiſi peut offrir un gardien ſolvable qui accepte la garde des choſes ſaiſies, pour les repréſenter en temps & lieu; & alors, ſi le Sergent l'accepte, il ne peut déplacer les meubles, ni les donner en garde à un autre. Il doit laiſſer au ſaiſi : 1°. une vache, trois brebis & deux chevres, à moins que la créance pour laquelle la Saiſie eſt faite, ne procédât de la vente des mêmes beſtiaux, pour avoir prêté l'argent pour les acheter; 2°. le lit dont le ſaiſi ſe ſert pour lui, l'habit dont il eſt vêtu : il en eſt de même des habits dont les enfants du ſaiſi ſe ſervent; 3°. les chevaux, bœufs & autres bêtes de labourage, charrues, charrettes & uſtenſiles ſervant à labourer & à cultiver la terre, à moins que la ſomme pour laquelle on ſaiſit ne fût due, ou au vendeur pour deniers Royaux, ou à celui qui auroit prêté l'argent pour l'achat deſdits inſtruments, ou pour les fermages & moiſſons des terres où ſeroient leſdits beſtiaux.

Il faut ſavoir encore que, ſi la Saiſie eſt faite pour choſes conſiſtantes en eſpeces, il faut ſurſeoir à la vente juſqu'à ce que l'appréciation en ait été faite; car il ſeroit injuſte de vendre, par exemple, mille écus de meubles pour une ſomme de mille livres : 2°. que la vente des choſes ſaiſies ne ſe peut faire ſans ordonnance du Juge, à moins qu'elle

ne ſe faſſe en vertu d'une obligation ſcellée, ou d'un Jugement qui ſoit ſcellé, & ait force de choſe Jugée; 3°. qu'elle ne peut ſe faire non plus, quand il y a des oppoſitions; car il faut auparavant les faire vuider; 4°. que le Sergent doit ſignifier à la perſonne, & au domicile du ſaiſi, le jour & l'heure de la vente, pour qu'il ait à faire trouver des enchériſſeurs, & dans quel marché la vente ſera faite; 5°. que les choſes ſaiſies ne doivent être adjugées qu'au plus offrant & dernier enchériſſeur, & les adjudicataires en payer le prix ſur le champ; 6°. que les Huiſſiers ou Sergents doivent déclarer dans leurs procès verbaux, le nom & domicile des adjudicataires; 7°. que les bagues & vaiſſelle d'argent, de valeur de trois cents livres & au deſſus, ne doivent être vendus qu'après trois expoſitions, & à trois jours de marché différents; 8°. que le Sergent qui a fait la vente doit délivrer au ſaiſiſſant les deniers provenants d'icelle, juſqu'à concurrence de ſon dû, & le ſurplus délivré au ſaiſi, &, en cas d'oppoſition, à qui par juſtice il ſera ordonné; &, en ce cas, le Sergent retient le tout juſqu'à ce que les oppoſitions aient été levées & jugées: enfin, que les formalités requiſes pour les exploits de Saiſie, & la vente des choſes ſaiſies, doivent être gardées par les Huiſſiers ou Sergents à peine de nullité des exploits de Saiſie & procès verbaux de vente, dommages & intérêts envers le ſaiſiſſant & le ſaiſi, d'interdiction, & de cent livres d'amende. Telles ſont les diſpoſitions de l'Ordonnance de 1667 ſur cette matiere.

En fait de Saiſie mobiliaire, le premier ſaiſiſſant a droit d'être payé le premier ſur le prix provenant de la vente des meubles par préférence aux autres Créanciers oppoſants; & les deniers provenants d'une pareille vente, ne ſe diſtribuent point par ordre d'hypotheque, parce que les meubles n'ont point de ſuite, mais après que le ſaiſiſſant eſt payé, comme on a dit ci-deſſus, à moins qu'il n'y eût déconfiture, c'eſt-à-dire, que les meubles & immeubles ne fuſſent pas ſuffiſants pour ſatisfaire les Créanciers. En ce cas, le premier ſaiſiſſant ne vient qu'à contribution au ſol la livre avec les autres Créanciers oppoſants ſans aucune préférence: il n'y a que les dettes privilegiées, comme les fraix de Juſtice, fraix funéraires, loyers de maiſons, qui ſoient préférées. Quand il y a conteſtation entre le premier ſaiſiſſant & les autres créanciers, cela forme une inſtance qu'on appelle de préférence, qui s'inſtruit comme l'inſtance d'ordre. La premiere tend à faire diſtribuer les deniers par priorité de ſaiſie; & la ſeconde, ſuivant la priorité d'hypotheque ou le privilege des créanciers.

La ſeconde ſorte de Saiſie eſt la Saiſie-arrêt. C'eſt la Saiſie qu'un créancier fait d'une dette ou autre choſe due par

quelqu'un à son débiteur; elle ne fait qu'arrêter ce qui est dû au débiteur jusqu'à ce que le saisissant ait obtenu Sentence : on doit en même-temps assigner ceux entre les mains desquels on saisit, pour affirmer par eux la somme qu'ils doivent au débiteur saisi, & assigner ce dernier pour voir ordonner que ceux entre les mains desquels on saisit, vuident leurs mains en celles du saisissant jusqu'à concurrence. On ne peut pas arrêter les deniers dus au débiteur en vertu d'une simple promesse, il faut une permission du Juge obtenue sur requête. Il y a des choses qu'on ne peut pas saisir & arrêter; telles sont les rentes viageres, les gages des Officiers de la Maison du Roi faisant le Service; les gages qui tiennent lieu à un Officier de distributions journalieres pour les services qu'il rend dans son ministere.

La troisieme sorte de Saisie est la Saisie réelle. C'est la Saisie des immeubles, comme maisons, héritages & droits réels : elle se fait par le ministere d'un Sergent, & la vente & adjudication de l'immeuble en est poursuivie à la diligence & à la requête du saisissant. Cette sorte de Saisie est accompagnée d'un grand nombre de formalités, dont les plus essentielles sont : 1°. que le Sergent doit déclarer qu'il établit le Commissaire aux Saisies réelles, pour le régime & le gouvernement de la chose saisie, & en la possession duquel il la met, pour après être par lui donnée à louage ou à ferme, au plus offrant & dernier enchérisseur; que cependant, il sera procédé aux criées, décret & adjudication d'icelle, à la poursuite du saisissant; 2°. la Saisie réelle doit être précédée d'un commandement, fait à domicile, & recordé de deux témoins; 3°. le titre, en vertu duquel on saisit, doit être en forme exécutoire, c'est-à-dire en grosse, & muni du sceau de la Jurisdiction d'où il est émané : 4°. le Sergent doit faire mention de son transport sur les lieux à l'effet de saisir; 5°. il doit à l'égard des terres nobles, Fiefs & Seigneuries, saisir nommément les principaux manoirs de chaque fief avec les appartenances & dépendances, & à l'égard des terres roturieres, les déclarer & les spécifier par les tenants & aboutissants; 6°. déclarer que le Créancier a fait élection de domicile dans le lieu où la Saisie est faite; 7°. datter son exploit d'an & jour; marquer le temps de devant ou après midi; faire itératif commandement au débiteur de payer, faute de quoi il se pourvoira par criées & subhastations par quatre quatorzaines ordinaires; 8°. déclarer par l'Exploit qu'il saisit réellement le fond de tels héritages appartenants à un tel, & énoncer les causes de la Saisie; 9°. il doit établir au régime & gouvernement de la chose saisie le Commissaire aux Saisies réelles, ou un Commissaire dans les lieux où il n'y a point de Commissaire en titre; 10°. il doit signifier l'Exploit au saisi, à sa

personne ou domicile avec copie baillée, la signification duement recordée, & faire mention du tout dans l'Exploit.

On doit faire enrégistrer la Saisie réelle par le Commissaire aux Saisies réelles, & par le Greffier des Oppositions de la Jurisdiction où se poursuit la Saisie, & l'un & l'autre doivent cotter le jour de l'enrégistrement : lorsqu'elle est enrégistrée, & que le bail judiciaire est adjugé, la Saisie réelle dure trente ans; autrement elle périt par trois ans.

En cette matiere, toutes les formalités sont de rigueur, & l'omission de quelqu'une rend toute la procédure nulle aussi-bien que l'adjudication.

Les Saisies & Criées des rentes foncieres se font en la même forme que celles des héritages sujets auxdites rentes. Le Sergent doit se transporter sur l'héritage sujet à la rente fonciere, & déclarer par son procès verbal, qu'il saisit une telle rente à prendre sur tel héritage, lequel il doit désigner par tenants & aboutissants, & les criées en doivent être faites en la Paroisse où les héritages sujets à la rente sont situés; il en est de même des rentes de bail d'héritage.

3°. A l'égard des rentes constituées sur des Particuliers, la Saisie en doit être faite ès mains du Débiteur, avec défenses de racheter, ni vuider ses mains du principal & arrérages, & ce, après avoir fait mettre des affiches aux lieux requis.

Pour les rentes constituées sur l'Hôtel-de-Ville, on doit les saisir entre les mains des Receveurs & Payeurs d'icelles; y déclarer la nature des rentes & la dette de la constitution; faire les criées devant la porte de l'Eglise Paroissiale, de l'Hôtel-de-Ville, & avec affiches aux lieux requis : après quoi la vente desdites rentes se fait à la Barre de la Cour, si c'est au Parlement; & en l'Audience, si c'est au Châtelet & ailleurs.

4°. La Saisie réelle des Offices Royaux comptables en la Chambre des Comptes à Paris doit être faite sur le saisi; signifiée, 1°. à Mr. le Garde des Sceaux, en la personne du Garde des rôles des Offices de France en exercice; au Payeur des Gages dudit Office, avec défenses de les payer à autre qu'au Commissaire établi, & faire les Criées & affiches aux lieux requis, qui sont la porte de la Paroisse, de la Chambre de Comptes, & celle du Débiteur.

5°. La Saisie des Offices qui ne sont point comptables, comme Notaires, Greffiers, &c. doit être faite sur le Débiteur, & signifiée à celui qui en donne les provisions, & à celui qui en paie les gages : les criées doivent être faites en la Paroisse du Siege dont dépend l'Office saisi.

6°. La Saisie réelle des Offices de Judicature, se fait sur le Débiteur & sans criées : il suffit de l'assigner dans les délais de l'Ordonnance pour voir ordonner qu'il passera une procuration *ad resignandum*, & que, faute de ce faire, la Sen-

tence qui interviendra vaudra la procuration, pour en conséquence l'Office être vendu après trois publications de quinzaine en quinzaine, le Dimanche à l'iſſue de la Meſſe paroiſſiale, à la porte de la Paroiſſe du ſaiſi, & à celle de la Juriſdiction où ſe pourſuit la vente.

Outre ces trois ſortes de ſaiſies, il y a encore la féodale, qui eſt la ſaiſie du Vaſſal faite par le Seigneur, faute par le Vaſſal d'avoir fait foi & hommage, ou d'avoir payé les droits, ou faute d'aveu & dénombrement : dans ces deux premiers cas le Seigneur fait les fruits ſiens.

SAISONS, (quatre) qualités de chacune. Le Printemps eſt la Saiſon la plus ſalutaire de l'année pour les corps : rarement elle produit des maladies difficiles à guérir, telles que les catarres, les toux, les maux de gorge, les hémorragies, les puſtules ; mais ces maladies ceſſent lorſque l'Été arrive.

L'Eté amene ſouvent des fievres, ſoit continues ou ardentes, ſoit intermittentes ou malignes.

L'Automne renferme le principe de bien des maladies ; entr'autres, les fievres quartes, l'épilepſie, la mélancolie, les morts ſubites, l'hydropiſie, les rhumatiſmes : on voit ſouvent périr dans cette ſaiſon les perſonnes qui ont lutté long-temps contre des maladies longues.

L'Hyver eſt accompagné de toux, de fluxions de poitrine, de vertiges, d'apoplexies, & de mille autres infirmités. Lorſque le temps eſt variable, le ſuccès de ces maladies eſt fort douteux ; mais ſi l'année conſerve toujours la même conſtitution depuis le commencement juſqu'à la fin, on peut s'attendre aux mêmes maladies.

SALADES. Tout le monde ſait que les Salades ſont un compoſé de différentes plantes potageres, que l'on aſſaiſonne toutes crues avec de l'huile, du vinaigre & du ſel : on mêle ordinairement des fournitures avec la plante qui eſt le fondement de la Salade. Si la Salade eſt de laitue pommée, cette fourniture eſt un peu d'eſtragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de baume, &c.

SALAISON. On appelle ainſi les proviſions que l'on fait des chairs de certains animaux, & particuliérement de porc. *Voyez* PORC SALÉ.

SALE, petit Salé : c'eſt la chair de porc ſalée & les endroits où il y a le plus de graiſſe ; le meilleur porc pour le petit ſalé eſt celui de ſix mois, nourri pendant douze jours avec de l'avoine.

SALIVE trop abondante. Remede. Détrempez de la graine de coriandre en poudre dans du vin, & mouillez-en votre langue.

Ou mâchez du gingembre & buvez de bon vin.

SALOIR, ſorte de table deſtinée pour ſaler le porc.

Le Saloir doit être de bois dur, tel que celui de chêne : il doit être entouré de bons cercles, pour que la ſaumure ne ſe perde point ; il doit avoir un rebord haut de quatre doigts.

Le Saloir doit avoir ſon couvercle & fermer la ſalaiſon, de maniere qu'il ne laiſſe aucun jour par où elle puiſſe prendre l'évent.

SALPÊTRE, ou nitre. Sel mineral qu'on tire des pierres & des terres des vieux bâtiments, des lieux empreints des urines de pluſieurs animaux : voici la maniere la plus ordinaire de le faire. Prenez une grande quantité de ces pierres & de ces terres, broyez-les groſſiérement ; mettez-les dans de grands tonneaux percés deſſous ; verſez deſſus beaucoup d'eau, laquelle tombe après avoir diſſous le ſel dont ces diverſes matieres ſont chargées, dans un vaiſſeau qu'on aura mis deſſous. Jettez enſuite cette infuſion ſur de la cendre, & faites-en comme une leſſive, & cela par deux fois : faites enſuite réduire au quart cette liqueur par le moyen d'un feu modéré, mais toujours égal ; laiſſez-la repoſer, & , au bout de quelques jours, vous trouverez au fond des criſtaux. Mettez-les ſécher ; faites évaporer le reſte de la liqueur : laiſſez-la refroidir, & ce ſera le Salpêtre.

Le Salpêtre ſert pour la compoſition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes : il eſt inciſif & réſolutif ; il excite l'urine ; il pouſſe la pierre du rein ; il éteint les ardeurs du ſang : on en donne une dragme & demie par pinte pour les fievres ardentes.

Il y a auſſi du Salpêtre naturel attaché contre des murailles & à des rochers : il eſt préférable au Salpêtre ordinaire pour la poudre à canon.

SALSIFIX, racine ; il y en a de deux ſortes : les Salſifix communs, & ceux d'Eſpagne, qu'on appelle Scorſonere, qui ſont d'un grand uſage dans les remedes. *Voyez* Scorſonere.

On ſeme les Salſifix au Printemps & au mois d'Août, en planches ou en plein champ : il faut éclaircir le plant, l'arroſer pendant les chaleurs, & avoir ſoin de les ſarcler. On ne laiſſe en terre que juſqu'en Carême ceux ſemés au Printemps.

SANG. (crachement de) Remede. Prenez de la gomme arabique, diſſoute dans une ſuffiſante quantité d'eau de plantain, un gros ; du corail rouge préparé, deux ſcrupules ; de l'huile d'amandes douces, du ſirop de grande conſoude & de celui de guimauve, de chaque une once : mêlez le tout ; faites-en un looc à prendre d'heure en heure à la cuiller.

SANG. (vomiſſement de) Prenez intérieurement du ſuc

de la grande ortie, depuis deux onces jusqu'à trois ou quatre : ou prenez une poignée de sanicle, feuilles & queues ; & après l'avoir lavée & pressée entre deux linges pour la sécher, en sorte qu'il n'y reste point d'eau ni d'ordure, pilez-la, & la mettez infuser à froid, du soir au matin, dans un verre de vin blanc, que vous coulerez par un linge, en exprimant fortement le jus, que vous ferez avaler au malade à jeun, & il ne prendra rien que deux heures après.

Le jus de pourpier, ou l'herbe même, mangée comme on voudra, arrête le crachement de sang. Le suc de pervenche, bu jusqu'à deux onces dans du vin rouge, fait le même effet.

Prenez de l'alun de roche ; formez-en des pilules de la grosseur d'un gros pois ; faites-en prendre au malade le poids d'un demi-gros dans du pain à chanter : faites-lui avaler par dessus un verre de tisane contre les hémorragies, faite avec racine de grande consoude, d'agrimoine, de chiendent, de feuilles de plantain, &c. Réitérez la prise de ce remede, de deux en deux heures, dans les occasions où le vomissement est considérable.

Ces pilules sont fort bonnes pour l'hémorragie du nez.

SANG meurtri dessous l'ongle. Appliquez sur le mal de la graisse de canard, mêlée avec de l'euphorbe : cela fait résoudre le sang mort.

SANG caillé dans le corps par une chûte. La personne tombée doit avaler promptement un bon verre de vin pur, dans lequel on aura mis une muscade rapée.

Le jus de persil avec du miel étant avalé, fait vomir le Sang caillé dans l'estomac.

Ou faites avaler un verre d'huile d'olive, & tout le sang & le cerveau se calmeront. Les herbes vulnéraires sont excellentes dans ces cas. *Voyez* Vulnéraires.

Pertes de SANG pour les femmes. (Remede contre les) Prenez des crottes de cochon tant que vous voudrez : faites-les chauffer, & appliquez-les en cataplasme sur l'extrémité du ventre. *Eph. d'All.*

Ou bien appliquez-y des linges trempés dans de l'eau froide, à laquelle on aura ajouté une quatrieme partie de vinaigre, ce que l'on réitérera de temps en temps.

Faites prendre à la malade une demi-once de suc de plantain, & autant de celui d'ortie, dans un verre de la décoction de ces mêmes plantes : ou donnez-lui une tisane faite avec la raclure de corne de cerf & la moyenne écorce de saule, ou une dragme de poudre de fleurs de noyer, desséchées avec du gros vin chaud.

Pertes de SANG provenant des hémorrhoïdes. Remede. Prenez de l'alun en poudre : mêlez-y autant de farine ; faites-en un suppositoire avec le mucilage de gomme adragant dis-

ſoute dans de l'eau : il faut mettre un de ces ſuppoſitoires le matin ; l'autre le ſoir, & le garder deux heures : par ce moyen les vaiſſeaux ſe réuniſſent, & la cicatrice ſe trouve ſi forte, qu'elle réſiſte aiſément dans la ſuite aux efforts qu'on fait en allant à la ſelle ; mais il faut obſerver un bon régime, & préférer le riz à toute autre nourriture, ſe purger plus d'une fois, & prendre des lavements.

Pertes de SANG dans la groſſeſſe. Ces pertes viennent ſubitement & avec douleur, & ſont précédées de quelques cauſes qui ont pu les occaſionner : elles ſont très-préjudiciables à la mere & à l'enfant, & il y a tout à craindre ſi elles arrivent à la fin de la groſſeſſe ; car il n'y a que l'accouchement qui puiſſe faire ceſſer l'hémorrhagie. Selon d'habiles Médecins, elles proviennent de ce que l'arriere-faix ſe détache du fond de la matrice, & ils prétendent que dans ces circonſtances les ſaignées ſont contraires ; que les remedes aſtringents ſont inutiles, & qu'il n'y a pas d'autres moyens que de hâter l'accouchement, de peur que les forces de la femme ne ſoient entiérement épuiſées. On doit donc mettre la main à l'œuvre, dès que les douleurs de la femme ſe ralentiſſent, & qu'elle a des tintements d'oreille & des foibleſſes : ils ſoutiennent que par là on donne la vie à la mere, & qu'on procure du moins le baptême à l'enfant, au lieu que ſi on tarde la mere & l'enfant périſſent. Que, ſi au contraire l'arriere-faix eſt attaché à l'orifice de la matrice, ce qui peut occaſionner la mort de la mere, malgré le ſecours de l'accouchement, ils ſont d'avis qu'on détache doucement l'arriere-faix, en gliſſant les doigts par deſſous, & qu'on ſe faſſe ainſi jour juſqu'à l'enfant qu'on ſaiſira par les pieds, pour le tirer du ſein de la mere : c'eſt le ſentiment de Mr. *Petit* Médecin, & de Mr. *Fried*, célebres Accoucheurs. *Journ. économ. Sept.* 1758.

SANGLIER (le) eſt un porc ſauvage qui ſe tient dans les forêts : il apporte en naiſſant toutes ſes dents ; il en a quatre qu'on appelle défenſes, ſavoir, deux en haut qui ſervent à aiguiſer les deux de deſſous, qui ſont meurtrieres : les deux d'en haut ſe nomment les *grez*, & les deux d'en bas, *limes*, *dagues*, ou armes de la *barre*. Les dents de ſa machoire inférieure ſortent de ſa gueule, & ſe tournent en demi-cercle.

Le rut des Sangliers eſt au mois de Décembre, & dure trois ſemaines : leur venaiſon à la mi-Septembre, juſqu'au commencement de Décembre ; c'eſt le temps de les chaſſer.

Quand le Sanglier eſt jeune, on l'appelle *Marcaſſin* ; à deux ans, *Ragot* ; à quatre ans, *Quartan*, ou à ſon tiers ; il eſt alors fort dangereux : à ſix, grand Sanglier ; à ſept, grand vieux Sanglier. La femelle du Sanglier s'appelle *Laye* ; elle ne porte qu'une fois l'an.

Les Sangliers ſont leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces, & ils vivent de tous grains, ruits & racines.

Allure du Sanglier, ou marques auxquelles on juge de ſa qualité. Ses *formes* ſont grandes & larges; ſes *pinces* de la trace de devant, rondes & groſſes, le *talon* large, les *gardes* ou *ergots* groſſes & ouvertes, le *ſouil* (c'eſt l'eſpace qu'il a barbouillé) toutes ces marques ſont connoître ſa grandeur.

Chaſſe du Sanglier. Elle ſe fait aux accours, avec les levriers & le limier, des arquebuſes, des amorces, & des toiles dans les enceintes. On appelle *vautrait*, le grand équipage, entretenu pour le Sanglier; on appelle encore *vautrait*, des chiens mâtins qu'on prend chez les Payſans, & qu'on éleve exprès : les chiens courants ſont encore très-propres à cette chaſſe; mais ils doivent être grands, & plus épais de corps que les autres : on doit parler aux chiens comme pour le loup.

Un jeune Sanglier à ſon tiers n'eſt pas courable, car il court plus vîte qu'un cerf; mais à ſon quart d'an, on le peut prendre à force : on ne met après lui que des mâtins ou de vieux chiens, & ſages; il ſe détourne comme le cerf, & on y met des relais de la même maniere.

Au Printemps & en Eté, on les trouve dans les endroits où il y a beaucoup de buiſſons, & ſur-tout là où il y a des bleds verds : en Automne, dans les forêts; c'eſt là où ils ſont leurs mangeures.

Dès que le Sanglier eſt tué, on doit lui couper les ſûites ou teſticules; car elles corromproient toute la chair en peu de temps. *Voyez* Hure.

La chair du Sanglier eſt fort nourriſſante, ſe digere plus facilement que celle du cochon; & les parties, qui en ſont les plus eſtimées & bonnes à manger, ſont la hure, autrement la tête, & les filets, ce qui comprend toute la chair du dos, le long des reins.

Les défenſes du Sanglier ſervent à faire des hochets qu'on donne aux enfants pour leur faire percer les dents : la graiſſe de Sanglier eſt réſolutive, elle fortifie & adoucit; le poil de Sanglier ſert à faire toutes ſortes de broſſes ou vergettes.

SANGSUE. Inſecte aquatique, de la figure d'un gros ver, & long comme le petit doigt : on s'en ſert en médecine, en les appliquant ſur la peau pour ſucer le ſang & détourner quelque fluxion; les plus petites, & qui ſont vertes ſur le dos & rouges ſur le ventre, ſont préférables aux autres : on les fait dégorger quelques jours dans de l'eau avant que de s'en ſervir, afin qu'elles s'attachent plus vîte : quand on veut les retirer, il faut jetter deſſus un peu de ſel ou de lin brûlé.

SANICLE. Plante qui croît dans les bois : elle porte

au bout de ses branches de petits boutons blancs faits comme des fraises. Son goût est amer : elle est fort astringente & dessicative ; c'est une des premieres vulnéraires : on en prend en décoction pour les ulceres, fistules, hernies ; une poignée de ses feuilles & queues, pilée & infusée à froid, toute une nuit, dans un verre de vin blanc, est un excellent remede dans les pertes de sang, quelles qu'elles soient. On applique aussi sur les plaies l'herbe de Sanicle pilée.

SANTAL. Bois qui vient des Indes ; il est citrin, blanc ou rouge : le premier est le meilleur ; il doit être encore dur & pesant : ce bois est cordial & aromatique ; il fortifie l'estomac & le cerveau ; il purifie le sang, & arrête les obstructions.

SANTÉ. Régime pour l'entretenir. En géneral les mets les plus simples doivent toujours être préférés aux ragoûts & aux mets qui sont composés : outre que ceux-ci sont moins faciles à digérer, ils excitent encore un appétit déréglé, & donnent occasion de surcharger l'estomac.

Les personnes qui s'appliquent à des études sérieuses, doivent user, ainsi que les vieillards, d'aliments plus aisés à digérer, que ceux qui vivent du travail de leurs mains, & que ceux qui sont entre deux âges : ces derniers, qui ont coutume de beaucoup dissiper, ne peuvent se passer d'une nourriture abondante ; au contraire, comme on ne fait que très-peu de dissipation, lorsqu'on vit dans l'oisiveté, & qu'on ne se donne aucun exercice ni de corps ni d'esprit, on ne doit manger que fort sobrement : on doit même se dérober quelques soupers de temps en temps.

On doit aussi faire attention à la qualité des boissons, telles que l'eau, le vin, les liqueurs. Ainsi il faut user, autant que l'on peut, de la plus légere & la plus pure, du vin le plus mûr & le moins fumeux. A l'égard des liqueurs, on n'en doit prendre que rarement, & en petite quantité ; leur excès est toujours pernicieux, ainsi que celui du vin de Champagne, des vins de liqueurs, &c.

Rien de plus pernicieux que de se charger l'estomac d'une trop grande quantité d'aliments, quoique bons par eux-mêmes : on ne doit pas éviter avec moins de soin les aliments cruds & indigestes, tels que les ragoûts, soit en gras, soit en maigre.

Le plus sûr moyen de conserver la Santé, est de vivre d'un régime simple & sobre ; mais on doit connoître les aliments qui nous sont propres, & la quantité qu'on en doit prendre. Les aliments secs & salés maigrissent le corps ; ceux qui sont âcres & terrestres nourrissent mal ; ceux qui sont difficiles à digérer, accablent l'estomac ; ceux qui sont trop faciles, se corrompent aisément dans des entrailles trop chaudes. Les aliments les plus purs, les plus simples, les

plus faciles à préparer, sont aussi les meilleurs. L'homme prudent rejette les ragoûts trop salés ou trop épicés, toutes les especes de pâtisserie, les truffes, les champignons, & mille autres ingrédients qui empoisonnent en flattant l'appétit : il s'abstient, autant qu'il peut, de saucisses, de boudins, d'andouilles, de cervelas, & de toutes les viandes indigestes & endurcies à la fumée ; il boit peu de vin, de peur d'irriter les organes nécessaires à la vie.

On doit avoir aussi égard à la quantité, quoiqu'il soit difficile de la fixer : la regle la plus certaine est de ne point passer les bornes de son appétit ; la gourmandise accable le corps de crudités, qui sont le germe de presque toutes les maladies : d'un autre côté, la trop grande diette épuise le corps, & le fait vieillir avant le temps.

Les personnes robustes doivent plus manger que celles qui sont d'une foible complexion, en faisant toujours attention à la nature des aliments : mais en géneral, on n'est pas obligé de vivre toujours de la même nourriture, pourvu qu'on n'en prenne que de saine.

Recette d'une liqueur pour la Santé, d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu jusqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans sans ressentir les incommodités de la vieillesse. Mettez, dans un pot de terre vernissé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muscade rapée, douze clous de girofle concassés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & six onces de sucre candi : ensuite couvrez le pot avec son couvercle, lutez-le bien avec de la pâte, & mettez-le sur un fourneau, ou dans un four ; si c'est sur un fourneau, donnez d'abord grand feu, & lorsque vous jugerez que la composition commence à bouillir, diminuez le feu, & laissez-la mitonner pendant quatre bonnes heures ; si c'est dans un four, laissez-l'y huit heures : au bout de ce temps, retirez le pot & le laissez refroidir ; ensuite délutez-le, & versez promptement la liqueur, par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc resté dans le linge peut servir à faire une seconde liqueur, en y mettant seulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cueillerée sur quatre doigts de vin : au reste, la personne qui a donné cette recette n'en usoit que de deux jours l'un. A l'égard de la seconde liqueur, on en doit prendre en plus grande quantité.

Tisane de Santé. Prenez une demi-mesure de bonne avoine, bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée sauvage ; faites bouillir le tout dans six pintes d'eau pendant trois quarts d'heure : ajoutez une demi-once de cristal minéral, & un quarteron de miel blanc ; laissez bouillir le tout une

demi-heure : coulez la liqueur à travers un linge, & conſervez la dans une cruche ; prenez-en le matin à jeun deux bons verres, & reſtez deux heures ſans manger ; buvez-en autant l'après-dîné, le tout pendant quinze jours : les perſonnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin ; ceux qui ſont trop reſſerrés ou trop replets, doivent commencer par quelques lavements ou légere purgation : cette boiſſon tient le ventre libre, provoque les urines, fait cracher, dégage le cerveau, rafraîchit, délivre les membres d'une laſſitude importune, fortifie tout le corps, réjouit l'eſprit, préſerve de maladies, & entretient le corps en ſanté & en vigueur : on peut la prendre dans les différentes ſaiſons de l'année, ſur-tout l'Eté ; mais non dans les grands froids.

SAPIN (le) arbre réſineux, fort haut & fort droit : il croît dans les montagnes & dans les pays froids ; ſes feuilles ſont longues & piquantes, rangées en peigne ; ſon bois eſt ſec & leger ; ſon écorce eſt blanchâtre. La peſſe reſſemble au Sapin, ſi ce n'eſt que ſon écorce tire ſur le noir, & qu'elle eſt gluante, & que ſon bois eſt bien meilleur : le Sapin, de même que la peſſe, produiſent la réſine, qui a une vertu détergente, & eſt fort bonne pour les plaies fraîches. Si on en veut élever, on doit en ſemer la graine au mois d'Octobre, dans un lieu ombrageux, & l'y laiſſer juſqu'à ce que le plant ait trois ou quatre pieds de haut. Le grand débit du bois de Sapin eſt en planches de différentes grandeurs & groſſeurs.

La réſine, qui eſt entre ſes écorces, eſt fort bonne pour les plaies fraîches de la tête : elle purge auſſi les humeurs bilieuſes, & nettoie les reins. Les pommes de ſapin ſont aſtringentes : on s'en ſert extérieurement dans les inflammations, & contre les verrues & cors des pieds. *Voyez* Peſſe.

SARCELLES ou CERCELLES. Oiſeaux de riviere qui tiennent du canard, mais ſont plus petits : le mâle a la tête rouge, avec des marques noires ſous l'eſtomac, & la femelle a le ventre gris. La chair des Sarcelles eſt beaucoup plus délicate, & de meilleur goût que celle des canards : on les prend comme les canards, tant au lacet qu'au fuſil.

SARCLOIR. Sorte de petit couteau recourbé deſtiné pour ſarcler, c'eſt-à-dire, ôter les méchantes herbes qui naiſſent parmi les bonnes & les offuſquent.

SARIETTE. Plante de jardin : ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi ; ſes feuilles petites & velues, d'une odeur piquante ; ſes fleurs de couleur blanche, tirant ſur le pourpre : elle eſt chaude & apéritive ; on l'emploie dans les dégoûts, les crudités, & les autres affections de l'eſtomac, la léthargie & les aſſoupiſſements : elle eſt bonne auſſi contre la toux, l'aſthme, & les autres maladies de la poitrine.

SARRASIN. (bled) *Voyez* Bled.

SAUCISSES. Maniere de les faire. Prenez de la chair de porc, mêlez-y un peu de veau, hachez bien le tout avec un peu d'échalottes, assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes; mettez-y un peu de mie de pain bien fine: prenez des petits boyaux de cochon, nettoyez-les, remplissez-les, avec un cornet de fer blanc, de cette chair, en la faisant entrer avec le gros doigt: piquez le boyau avec une épingle, étant plein; unissez-le bien avec la main, & le marquez de la grandeur que vous voulez: faites griller vos Saucisses à petit feu.

SAUGE. Plante. Il y a la grande & la petite: celle-ci est la plus estimée; ses tiges sont d'un verd blanchâtre; ses feuilles assez longues & épaisses, d'un goût aromatique, & tirent sur le blanc; ses fleurs sont bleues, & ont de l'odeur: elle se multiplie de plantes éclatées; on n'en met guères qu'en bordure. La Sauge est chaude & astringente, céphalique & diurétique: on s'en sert à la maniere de thé contre les affections du cerveau, comme le vertige, l'épilepsie, les catarres, l'apoplexie; elle est utile dans les indigestions & foiblesses d'estomac, les vents, la colique, suppression des mois & des urines.

SAULE. Arbre médiocrement gros: son bois est blanc, léger, pliant, mais difficile à rompre. Les Saules deviennent plus gros dans les endroits humides: quoique ce soit un arbre aquatique, il vient néanmoins dans les lieux secs, comme les bois, & il ne veut pas avoir ses racines dans l'eau comme l'aune; mais il se plaît dans une terre humide, comme fossé, chaussée, prairie. Les Saules se multiplient de branches: lorsqu'on veut faire une saussaie, on doit choisir les plus belles & grosses comme le poing, & longues de six à huit pieds, les tailler en talus par le gros bout, & les planter dans des trous profonds de deux pieds; on peut les planter plus dru si le fonds est bon. Dans les deux premieres années on doit les émonder au mois de Mars, & ne laisser à la tête que les plus belles branches; ensuite les étêter tous les quatre ans au mois de Février, & le plus près du tronc qu'il est possible: mais si on veut en avoir de grandes perches, on se contente de les émonder sans les étêter.

Les feuilles de Saule sont rafraîchissantes; leur décoction est bonne pour le crachement de sang: on en lave les pieds en forme de lotion dans les insomnies, les fievres; son écorce arrête les pertes de sang des femmes: on distingue le Saule en mâle; celui-ci ne porte point de chataigne; & en femelle qui porte la graine.

Les gros troncs du Saule se débitent en planches, pour des tablettes & armoires: on les vend aussi en pieces, que

l'on fend pour des échalas, & en perches pour les espaliers & treillages.

SAUMON. Poisson de mer, gros, long, & large à proportion : sa gueule est garnie de dents, ses yeux grands & d'un bleu noir. Au Printemps il remonte dans plusieurs rivieres ; car ce poisson va toujours à contre-fil de l'eau, & cherche les endroits où il y a de la bourbe, particuliérement dans les mois de Mai, Juin & Juillet.

La femelle du Saumon a le museau plus long & plus crochu, la chair moins rouge, le ventre plus plat, le corps semé de taches brunes.

Pêche du Saumon. Il se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la fouine. La fouine est un instrument de fer à deux ou trois fourches, emmanché au bout d'une perche, & avec lequel on perce les gros poissons : c'est au mois de Mai qu'on les pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

Ces filets doivent occuper presque toute la largeur de la riviere où on les pêche : on les prend encore dans des digues faites exprès, où il y a des barreaux que les Saumons font ouvrir facilement avec leur tête, & qui se referment ensuite.

On sert le Saumon entier, ou coupé par moitié. Maniere de l'accommoder. On le coupe en tranches ou bardes ; on le fait mariner avec un peu d'huile ou beurre, sel, poivre ; on le fait griller, en l'arrosant de sa marinade, & on sert dessus une sausse ou ragoût. On le sert aussi cuit au court bouillon : pour cet effet, vuidez le Saumon, nettoyez-le, cizelez-le au milieu, mettez-le sur un linge, assaisonnez-le de sel, de poivre, de clou, muscade, oignons, ciboules, persil, tranches de citron, feuilles de lauriers, basilic ; pêtrissez une livre de beurre dans un peu de farine, mettez-le dans le Saumon, pliez-le de son linge, mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur avec du vin, de l'eau & du vinaigre ; faites-le cuire à grand feu : étant cuit, mettez-le sur la braise ; voyez s'il a assez de sel, & dressez-le sur un plat, avec une serviette dessus & du persil verd sur le Saumon.

Tranches ou tronçons de Saumon grillées. Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y un peu de sel, frottez les tranches du Saumon de ce beurre, & faites-les griller à petit feu ; faites une sausse blanche avec beurre frais, pincée de farine, couple d'anchois hachés sans arrêtes, quelques capres, une ciboule, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre ; le Saumon étant grillé, retournez-le & remettez du feu ; tournez la sausse sur le fourneau ; & étant liée à propos, mettez-la dans un plat, & mettez dessus les tranches de Saumon.

SAUMURE. C'eſt le jus qui reſte dans le ſaloir, après qu'on en a ôté toute la chair. Cette Saumure eſt compoſée du ſuc de la chair de porc & de ſel: on peut l'employer une ſeconde fois; mais il faut auparavant la faire bouillir dans l'eau de fontaine, l'écumer, & la faire clarifier ſur le feu.

SAUSSE-ROBERT. On la fait avec des oignons coupés en dez, paſſés dans une caſſerole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours; étant à demi roux, on égoutte la graiſſe, on les mouille de jus, on les laiſſe mitonner à petit feu, on les aſſaiſonne de poivre & de ſel : lorſqu'ils ſont cuits, on les lie d'un coulis de veau & de jambon.

SAUSSE au pauvre homme. Epluchez bien de la ciboule, hachez-la, mettez-la dans une ſauſſiere, avec du poivre, du ſel & de l'eau; on la ſert froide. On peut la faire encore avec ciboule, perſil, huile & vinaigre.

Voyez les autres Sauſſes aux Articles pour leſquels elles ſe font, comme la Sauſſe au jambon, bécaſſe, &c. *Voyez* Jambon, &c.

SAVON. Compoſition qui ſert à dégraiſſer & blanchir le linge. Elle ſe fait avec des cendres de l'herbe appellée *Kali* ou ſoude, & de la chaux vive en pierres, & qu'on éteint à demi: on la mêle, quand elle eſt en poudre, avec la ſoude, en agitant beaucoup l'une & l'autre; on met le tout dans un tonneau défoncé par un bout, on jette de l'eau deſſus; elle doit ſurnager d'un pied & demi, on l'y laiſſe pendant quatre heures, puis on l'ôte, on la met à part, & on en remet de la nouvelle, & cela pendant quatre fois; puis on fait fondre deux cents livres de ſuif de mouton ou de bœuf; & étant fondu, on y verſe un ou deux ſeaux de la ſeconde eau miſe à part, & enſuite de la premiere & ſeconde, peu à peu, & juſqu'à ce que le Savon ſoit ferme en le tirant ſur le bord de la chaudiere : alors on y met deux onces d'alun de roche fondu, ſur douze livres de ſuif. Le meilleur Savon eſt celui d'Alicante, puis celui de Carthagene, celui de Marſeille & de Toulon. Le Savon blanc eſt dur, & le noir eſt mou.

SAVONNETTES. On les fait avec du ſavon de Toulon ou de Gênes : on le coupe bien mince; &, après l'avoir fait ſécher à l'air, on l'arroſe de l'eau de lavande: lorſqu'il eſt amolli, on le pile bien; on y mêle enſuite deux livres d'amidon en poudre, une once d'eſſence de citron, une poignée de ſel: l'on pile le tout, & on roule cette pâte en Savonnettes.

Maniere de faire ſoi-même des Savonnettes ordinaires.

Prenez ſix livres de ſavon, coupez le mince, faites le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir ſix citrons coupés par morceaux, & paſſez par un

linge avec expreſſion les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'eſſence de citron; mêlez le tout dans le ſavon, & pêtriſſez-le bien : la pâte étant faite, roulez vos Savonnettes de la groſſeur que vous voudrez, & les marquez en même-temps.

SCABIEUSE. Plante qui croît dans les prés, les montagnes & les bois; ſes tiges ſont hautes de trois pieds, rondes & velues: ſes fleurs, qui viennent en forme de bouquets ronds, tirent ſur le pourpre; cette plante eſt chaude, ſudorifique & pectorale; on s'en ſert dans la toux, l'aſthme, la pleureſie ; elle eſt bonne aux ulceres des jambes, à la gale, à la teigne, aux abcès des parties internes. Le ſirop de Scabieuſe eſt excellent dans la petite verole, lorſqu'elle ſe jette ſur les parties internes; ſon jus efface les rouſſeurs & les taches du corps.

SCAMMONÉE. Suc ou gomme qui découle d'un arbre qui croît dans le Levant, aux environs d'Alep. La bonne Scammonée eſt légere, friable, réſineuſe, griſe, d'un goût un peu amer; elle eſt purgative, & évacue par le bas les humeurs bilieuſes, ſéreuſes & mélancoliques; mais comme elle a beaucoup d'acrimonie, elle a beſoin d'être corrigée: la doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à dix-huit.

SCEAU DE SALOMON. Plante qui croît dans les lieux ombrageux. Ses tiges ſont hautes d'environ trois pieds, & rondes; ſes feuilles larges; ſes fleurs forment une eſpece de cloche; ſa racine eſt médicinale : une once coupée par morceaux, & infuſée dans du vin blanc, guérit les deſcentes des enfants, ſi on leur en fait boire deux ou trois priſes par jour : cette décoction eſt bonne auſſi pour la gravelle.

SCELLÉ (un) eſt l'appoſition du Sceau aux armes du Roi, faite par le Juge du lieu, ou par un Commiſſaire, ſur les armoires, cabinets, portes de chambres où ſont les biens, meubles & papiers d'un défunt ou d'un abſent, pour les conſerver à ſes héritiers, ou à ſes créanciers. On ne peut point rompre ou lever le Scellé, qu'en préſence de celui qui l'a poſé.

Après la levée du Scellé, la regle eſt qu'on faſſe l'inventaire des biens, meubles & papiers du défunt, en préſence des perſonnes intéreſſées, ou des Notaires & Procureurs par elles commis.

Pluſieurs perſonnes ont droit de faire appoſer le Scellé. 1°. Tout créancier d'une ſomme certaine, & fondé en titre. 2°. La veuve, pour la répétition de ſes conventions matrimoniales. 3°. Les héritiers du défunt, qui craignent que la veuve ne détourne les effets du défunt. 4°. L'Exécuteur teſtamentaire, afin de pouvoir rendre un compte fidele de tout ce dont il aura été ſaiſi pendant l'an & jour de ſon exécu-

tion. 5°. Le Procureur du Roi, pour la confervation des biens des enfants quand ils font mineurs, lorfqu'ils n'ont point de tuteur ou curateur. Bien plus, les créanciers d'un débiteur vivant peuvent faire appofer le Scellé fur fes biens, en cas de faillite ou banqueroute, d'emprifonnement pour dettes, ou d'abfence. Le Scellé doit être appofé le plutôt qu'il eft poffible, après la mort du défunt.

Pour faire appofer le Scellé, on doit en demander la permiffion par Requête au Juge des lieux. Au Châtelet de Paris, les héritiers ont droit de faire appofer le Scellé fans ordonnance du Lieutenant civil, quand le corps du défunt eft encore dans la maifon, & ce à la Requête des héritiers & créanciers. Dans les Provinces, ce font lés Prévôts & Baillifs qui appofent le Scellé. Le Procès verbal d'appofition de Scellé, contient une defcription des endroits où il a été appofé : l'Officier qui l'a appofé doit laiffer les Scellés en la garde d'une perfonne qui doit s'en charger volontairement, pour les repréfenter quand il fera ordonné. On peut s'oppofer à la levée d'un Scellé, ou en faifant inférer fon oppofition dans le Procès verbal du Commiffaire, ou en lui faifant fignifier fon oppofition par un acte féparé. Pour faire lever le Scellé, il faut que les parties intéreffées & oppofantes foient affignées au jour marqué, & donner Requête à cet effet. Lorfque le Scellé a été appofé à la Requête de la veuve, il n'eft pas néceffaire que le Procureur du Roi, ni fon Subftitut y foient.

SCIATIQUE. Efpece de goutte qui fe fait fentir aux hanches, au haut des feffes & des cuiffes : on connoît qu'elle eft telle, lorfque par la douleur qu'on éprouve, il femble qu'on vous ronge, pour ainfi dire, les os.

Remede. Prenez du favon noir, quatre onces; faites-le fondre fur une affiette, en y mêlant un bon verre d'eau-de-vie, remuez le tout, fur un feu doux, jufqu'à ce qu'il foit réduit en confiftance d'onguent, frottez-en la partie douloureufe, auffi chaudement qu'il fe peut, & appliquez-y le linge qui a fervi à la friction.

Autre remede. Il faut frotter devant le feu l'endroit affecté, avec de l'huile de laurier, ou le frotter fortement avec une ferviette bien chaude, & jufqu'à rougeur, & le baffiner enfuite avec du vin blanc; ce qui doit être repeté plufieurs fois. *Eph. d'All.*

Autre remede. Faites bouillir de la racine de confoude, ratiffée, dans l'urine du malade, & lorfqu'elle eft réduite en pulpe, il la faut appliquer chaudement fur le haut de la cuiffe, couvrant le tout d'une compreffe, & l'entourant d'une bande. Le malade doit refter vingt-quatre heures couché fur la cuiffe douloureufe; après quoi, on ôte le cataplafme que l'on enfouit fous terre. *Ephem. d'All.*

SCOLOPENDRE ou Langue de cerf. Plante qui pouſſe des feuilles longues d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue : elle croît dans les lieux ombrageux & entre les pierres; ſes feuilles ſont rafraîchiſſantes, pectorales & vulnéraires; elles ſont d'un grand uſage en tiſane dans les maladies de poitrine, le crachement de ſang, & pour arrêter le cours de ventre.

SCORBUT. (le) Maladie qui a pour cauſe la corruption du ſang, ou du moins l'épaiſſiſſement de la limphe qui eſt chargée des ſels groſſiers, leſquels ſe ſont formés, ou par la reſpiration d'un air marin, ou trop renfermé, ou par un trop long uſage d'aliments ſalés & ſecs, ou d'autres cauſes ſemblables : delà naiſſent les différents maux qu'éprouvent ceux qui ſont attaqués de cette maladie, comme les laſſitudes univerſelles, les langueurs, la foibleſſe, les ulceres aux gencives & aux levres, les taches aux cuiſſes & jambes, qui de rouges deviennent noirâtres, & ſe répandent par-tout le corps, l'ébranlement des dents, une ſalivation abondante, une haleine de mauvaiſe odeur : à ces accidents, il s'en joint quelquefois d'autres, comme la peſanteur de tête, le gonflement de l'eſtomac, les flatuoſités, le dégoût, le vomiſſement, le dévoiement.

Remede pour cette maladie lorſqu'on s'y prend aſſez à temps, & qu'elle n'a pas fait un trop grand progrès. 1°. Si le malade a quelque difficulté de reſpirer, qu'il ait eu quelque crachement de ſang, & s'il n'eſt, ni bouffi, ni enflé, on doit lui faire une ſaignée du bras, un lavement ſur le ſoir, compoſé d'une chopine d'urine d'enfant ou perſonne ſaine; on y délaiera deux onces de miel mercurial : s'il y a dévoiement, le lavement doit être adouciſſant & fait d'une décoction de bouillon blanc, ſon, graine de lin, tête de pavot blanc, & une cuillerée d'huile d'olive. Tous les jours de la maladie, faire donner un ou deux lavements ſemblables.

3°. Le lendemain lui donner la poudre vomitive, ou le kermès minéral; & ſi le malade n'en pouvoit ſoutenir l'action, lui faire prendre des purgatifs.

4°. Le troiſieme jour, il commencera l'uſage de l'opiat anti-ſcorbutique, c'eſt-à-dire, un demi-gros le matin à jeun en bol, & pareille doſe quatre heures après le dîner, &, après chaque priſe, un bouillon anti-ſcorbutique : après le bouillon, il ſera bien de ſe promener dans ſa chambre ou à l'air pendant une demi-heure; il boira chaque jour, à différentes repriſes, une pinte d'eau martiale; le tout pendant un mois, en ſe purgeant tous les cinq ou ſix jours alternativement. Si, au bout de ce temps, la maladie ne diminue pas conſidérablement, le malade recommencera les remedes; mais il faudra joindre aux bouillons anti-ſcorbutiques, le

corps, le cœur & le foie d'une vipere écorchée & coupée par tronçons, après en avoir ôté la tête, la queue & les entrailles : au défaut on y fubftitue un gros de poudre de vipere, pour procurer une grande tranfpiration, laquelle eft abfolument néceffaire; fi même elle eft difficile à venir, on doit avoir recours à quelque fudorifique.

5°. Si le malade fent de vives douleurs dans les membres, les lui frotter deux fois le jour avec l'efprit de vin camphré : faire la même chofe pour les taches & les duretés.

6°. Lorfque les gencives font gonflées & ulcerées, on doit : 1°. enlever le tartre qui eft fur les dents; 2°. fcarifier les gencives avec la pointe d'une lancette, pour en exprimer le fang autant qu'il fera poffible; y appliquer un petit linge trempé dans le baume du Pérou, de même pour l'ébranlement des dents; faire ce panfement trois fois par jour; 3°. s'il y a pourriture dans les gencives, les toucher, mais doucement avec l'efprit de vitriol, tempéré d'eau commune un peu tiede; puis faire rincer la bouche avec l'eau tiede & miel blanc; employer le même remede pour les ulceres aux levres & aux joues : lorfqu'il y a des callofités, on les emporte avec des cifeaux faits à cet effet; 4°. fi la racine de la dent eft gâtée par la malignité de l'humeur, on dépouille ce qui en eft altéré, en appliquant des plumaceaux trempés dans de la graine de moutarde, infufée dans du vinaigre & un peu d'eau, ce que l'on réitere jufqu'à ce que la carie foit tombée, finon on arrache la dent s'il le faut; 5°. lorfque par la malignité de l'humeur il fe forme une tumeur dans la machoire qui perce à travers la joue, ce qui arrive fur-tout aux enfants, on y applique un cataplafme réfolutif; 6°. s'il y a carie dans les autres os du corps, on doit employer les mêmes remedes que dans le fcorbut vérolique, c'eft-à-dire, des remedes mercuriaux. La nourriture des fcorbutiques doit être des bouillons faits avec bœuf, mouton, volaille, & les herbes anti-fcorbutiques, comme beccabunga, cochlearia, creffon, céleri, cerfeuil, chicorée fauvage, des panades, viande blanche en petite quantité & avec de la moutarde, un potage & œufs frais à fouper.

Si l'acide domine dans cette maladie, c'eft-à-dire, fi le malade eft pâle, fans chaleur & fans foif, s'il a des taches fur la peau un peu enflammées ou un peu livides, des gencives dures & calleufes, prenez une once de racines de raifort fauvage, ou à leur défaut, de celles d'aunée ratiffées & coupées par tranches, un demi-gros de la racine de pyrethre; faites bouillir ces racines dans trois chopines d'eau & réduire à une pinte : prenez enfuite une poignée de feuilles de cochlearia & de creffon de fontaine; pilez-les dans un mortier, jettez-les dans la décoction en la reti-

rant du feu, couvrez-la bien, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, passez le tout avec légere expression, ajoutez à la colature une once de sirop d'absynthe, donnez-en quatre verres par jour un peu dégourdis,

Mais si le scorbut est accompagné de puanteur dans la bouche ou dans l'haleine, si les gencives sont molles & sanguinolentes, les urines troubles & bourbeuses, on ne doit pas user de l'apozeme précédent; mais on doit mettre en usage les sucs d'orange & de limon, les plantes aigrelettes, le petit lait, les eaux minérales ferrugineuses, le gargarisme, & le liniment anti-scorbutique.

SCORDIUM. Plante qui naît dans les lieux marécageux : ses tiges sont quarrées, velües & serpentent, elles ont un goût amer, & l'odeur de l'ail ; ses feuilles sont vulnéraires, sudorifiques. On en fait usage dans les maladies pestilentielles, les obstructions du foie & de la rate, & sur-tout contre les vers : on le donne en décoction, & on met une poignée pour chaque pinte d'eau.

SCORSONERE. Plante de jardin. Ses feuilles sont longues d'un bon pied, sa tête de même; sa fleur est jaune: sa racine est d'un grand usage dans les remedes contre la morsure des serpents, la peste, la mélancolie, l'épilepsie, le vertige, la petite vérole, &c. C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver : elle se multiplie de graine qui est blanche, menue & ronde. On la seme en bonne terre & à six pieds de fond, au Printemps & au mois d'Août, ou en rayons, ou en planches, ou en plein champ : il faut éclaircir le plant quand il est haut de sept à huit pouces, l'arroser & le sarcler.

SCROPHULAIRE. Plante qui croît dans les lieux ombrageux & humides : sa tige est haute de deux à trois pieds; ses feuilles tirent sur le noir, & ses fleurs sur le pourpre : sa racine est grosse, noueuse, inégale, & d'un goût amer; elle est chaude, incisive & vulnéraire. Son usage est dans les hémorroïdes, les écrouelles, les ulceres, les gales malignes : on peut prendre de cette racine en décoction, & si c'est en poudre, la prise est demi-dragme à une dragme. On en fait encore un onguent étant pilée avec du beurre frais, que l'on applique sur les parties affligées.

SCRUPULE. (le) sorte de poids qui est souvent prescrit dans la préparation des remedes, & dont on se sert pour fixer la dose des différentes matieres ordonnées : on désigne le scrupule par ce caractere ℈. C'est la pesanteur de 24 grains, à estimer le grain, le poids d'un grain d'orge.

SEIGLE. Espece de bled fort connu qui vient après le froment, & dont on fait du pain, qui est à la vérité de difficile digestion : sa tige monte jusqu'à cinq ou six pieds; ses épis & ses grains sont plus longs que ceux du froment,

mais ils font maigres. On feme l'Hyver le grand Seigle, & au Printemps le petit.

On mêle de la farine de feigle avec celle de froment, & le pain en eft plus léger & de meilleur goût. Sa farine, mife en cataplafme, diffipe les tumeurs douloureufes des éréfipeles & de la goutte : la décoction du fon arrête le cours de ventre. On applique du pain de feigle dans les douleurs de tête & les foibleffes d'eftomac : mâché avec du beurre, il fait mûrir les tumeurs.

Le Seigle veut une terre feche & de peu de fubftance, & on doit le femer en temps fec, parce qu'il court rifque de pourrir, plus qu'un autre grain.

Le meilleur Seigle, tel que doit être celui qu'on feme, eft d'un gris tirant fur le noir.

Le Seigle dans les pays où il abonde dégénere fouvent en bled cornu : on l'appelle ainfi, parce que les grains fortent de l'épi avec la forme de corne noire; ils font blancs en dedans, & font plus durs que les grains ordinaires. Cette forte de bled caufe de grandes maladies, telles que le fcorbut, à ceux qui mangent du pain de bled de Seigle pur ainfi infecté. Le meilleur expédient pour prévenir ce mal, eft de bien cribler le Seigle, & d'y mêler de bon froment.

Le Seigle eft fujet à l'ergot. On appelle ainfi une maladie des Seigles : c'eft la même maladie que le charbon du froment : les grains ergotés font plus gros & plus longs que les autres; ils fortent de la balle; ils font bruns ou noirs; leur furface eft raboteufe : étant mis dans l'eau, ils furnagent d'abord, puis ils tombent au fond; fi on les mâche, ils laiffent fur la langue un goût piquant. Il y a des gens qui prétendent que l'ergot eft produit par la piquure d'un infecte qu'ils croient être une petite chenille. On doit féparer du feigle, par le fecours du crible, les grains ergotés, ce qui eft facile du moins pour la plus grande partie, parce que ces grains malades font plus gros que les grains fains; & fi on ne les féparoit pas, ils peuvent caufer des maladies terribles, telles que la gangrene feche, comme cela eft arrivé aux Payfans de Sologne.

Le Seigle s'accommode des plus mauvaifes terres & des années les plus feches : comme il a la propriété de rafraîchir, on en mêle un peu avec le froment qu'il rend plus tendre & plus agréable.

SEIGNEUR de Fief ou Seigneur Féodal, eft celui qui poffede un Fief. *Voyez* Fief.

Un homme qui a un Fief doit connoître ce qu'il doit & ce qui lui eft dû de droits Seigneuriaux : il doit connoître les droits honoraires comme la foi & hommage, & ceux qui font utiles, comme les cenfives les lods & ventes, & il doit fe faire rendre les aveux & dénombrements; exa-

miner ſi tous les droits, qui lui ſont dûs, y ſont bien détaillés; ſi toutes les mutations & les bornes ſont bien expliquées : car les dénombrements & les déclarations reglent pour toujours les droits réciproques du Seigneur & du Vaſſal.

Seigneur Cenſier eſt le propriétaire d'un Fief duquel un héritage tenu en cenſive releve, & à qui le cens, ou rente annuelle, eſt dû : il eſt auſſi le Seigneur directe du fonds de la terre qu'il a donné à cens

Les Seigneurs des terres doivent protéger leurs Cenſitaires & encourager les Payſans; l'Auteur de l'Eſſai ſur l'Adminiſtration des Terres, fait ſur cela des réflexions très-judicieuſes.

Le Payſan, dit-il, eſt timide : ſes facultés ſont trop petites pour qu'il puiſſe donner au hazard, & ſes lumieres trop foibles pour le ſoutenir contre le découragement, lorſque le ſuccès ne répond pas à ſes eſpérances : d'ailleurs, il eſt peu capable d'analyſer l'avantage d'une méthode ſur une autre. Elevé par ſon Pere dans une façon de travailler, il croiroit changer de religion s'il changeoit de culture : il nourrit deux vaches; il ne comprend pas qu'il puiſſe en avoir quatre : il n'a point de luzerne; elle ne réuſſit pas dans le pays; il a eſſayé d'en ſemer : une ſéchereſſe, ou la mauvaiſe qualité de la graine a fait périr ſes eſpérances; voilà tous les habitants d'une Paroiſſe dégoûtés. Que doit faire un Seigneur pour les encourager? il en fera ſemer à ſes fraix; il chargera de ce ſoin un Cultivateur intelligent & laborieux, tel que celui qui réuſſit le mieux dans la Paroiſſe; il lui fournira les graines, & lui enſeignera les méthodes les plus reconnues; il ne fera que de petites expériences, mais il ne ſe rebutera point, & il parviendra enfin à connoître ce qui eſt propre dans le pays, & la meilleure méthode de le faire fructifier. Qu'une aumône ainſi placée eſt utile! Celui qui donne, amaſſe pour ſa poſtérité; il enrichit le fonds dont il eſt Seigneur; il éleve au travail une multitude d'hommes qui périroient par le découragement.

Un Seigneur enrichira toujours ſa Paroiſſe en faiſant acheter les denrées qui y croiſſent, ſur-tout ſi elles n'ont pas beaucoup de débit : cela met en état le Payſan de payer & l'encourage à cultiver, au lieu que s'il ne trouve pas à vendre, il eſt conſommé en fraix, il périt de miſere. Il y a mille façons d'occuper les familles, ſoit par le filage, le cordage, ou d'autres ouvrages : une perſonne charitable peut procurer des biens infinis dans ſa terre. Qu'un Seigneur achete les grains au prix courant, le Laboureur ſe trouvera débarraſſé de ſa denrée; il paiera ſes dettes : le Seigneur conſervera ſes grains, il en prêtera à ce Laboureur pour reſemer,

&

& il en vendra à l'Artisan à mesure que son travail lui fournira de quoi acheter. Il prêtera à cet autre de quoi acheter un troupeau de moutons; à celui-ci, de quoi avoir un attelage de chevaux pour faire des voitures publiques : le tout après s'être informé d'eux, & avoir examiné leur conduite & leurs talents.

Si un Seigneur, qui cherche à faire le bien, a dans son domaine une lande d'un grand nombre d'arpents, & dont il ne tire que peu de pâturages, il profite d'une année où le pain est cher, & où les ouvriers ne sont point occupés; il fait défricher ce fonds à ces pauvres gens, & leur vend à un prix raisonnable les grains qu'il a eu la prudence d'amasser : il fait une aumône bien placée, & il a pour récompense un champ en valeur, dont les premieres récoltes lui payeront avec usure sa dépense.

Mais la culture qu'il doit favoriser le plus, c'est celle des pâturages & des grains. Les Seigneurs doivent donc s'attacher à procurer les moyens d'augmenter les troupeaux & l'abondance des grains; car c'est pour eux en même-temps qu'ils travaillent.

SEIGNEUR haut Justicier d'un lieu (le) a le droit de faire administrer la Justice dans tout son ressort, tant pour le civil que pour le criminel : il a la haute, moyenne & basse Justice; les premiers honneurs, après les Patrons, lui sont dûs dans les Eglises bâties dans l'étendue de leur haute Justice : s'il n'y a point de Patron, ils doivent avoir leur siege au lieu le plus honorable, & après leur mort leurs héritiers ont droit d'y faire mettre une litre, ou ceinture funebre, avec leurs armes.

SEL. Substance acide, dont la grande propriété est de ne craindre aucune corruption, & d'en préserver les viandes qu'on y laisse tremper. Il y a plusieurs sortes de Sels.

SEL marin ou SEL commun : c'est celui qu'on tire de la mer ou de plusieurs lacs salés par évaporation, c'est-à-dire, en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres, jusqu'à ce que toute l'humidité soit ôtée : il en reste un Sel blanc. Le Sel par cristallisation est celui qui se fait en détournant l'eau de la mer dans des creux ou marais qu'on appelle salants, pendant les chaleurs de l'Eté; car l'eau étant évaporée, il reste un Sel gris : c'est le meilleur.

Le Sel pénetre, digere, ouvre, échauffe; il résiste à la corruption; il est bon contre les crudités de l'estomac : on s'en sert dans les lavements : on l'emploie extérieurement dans l'apoplexie & les convulsions, la douleur des dents, &c.

L'achat du Sel n'est pas libre en France : la vente n'en peut être faite que par les Fermiers & Officiers du Roi.

Ces Fermiers ſont tenus d'acheter le Sel dans les ſalines à un certain prix, d'y payer les droits du Roi, & de le faire conduire, à leurs frais, aux greniers établis par le Roi, où ils font livrer le Sel au peuple par des Commis prépoſés. A l'exception de quelques Provinces, qui ſe nomment pays de franc-ſalé, perſonne n'eſt exempt du droit des gabelles, & chacun en doit prendre dans le plus prochain grenier de ſon domicile : il y a des greniers de vente ; il y en a d'impôts : dans les greniers de vente, chacun ne prend de Sel qu'autant qu'il veut, & la vente s'en fait par minot ou demi-minot : dans les greniers d'impôt, le Sel s'impoſe tous les ans, comme les Tailles ; chaque Paroiſſe a ſa quantité impoſée, & chaque particulier eſt obligé d'en prendre la quantité proportionnée à ſa famille.

SEL de prunelle, ou criſtal minéral, ſalpêtre dont on a emporté une partie du volatil par le moyen du ſoufre & du feu : on le donne pour rafraîchir & faire uriner dans les fievres ardentes, & autres maladies qui proviennent de chaleur & d'obſtruction : la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à une dragme dans du bouillon.

SEL polycreſte, ſalpêtre dépouillé de ſa partie volatile par le ſoufre : on le calcine à grand feu dans un creuſet, juſqu'à ce qu'il ſoit bien blanc. Il ſert à pluſieurs uſages ; il purge par les ſelles ; il pouſſe les urines : on en met ordinairement dans les infuſions de ſéné, depuis un ſcrupule juſqu'à quatre.

SEL végétal, ou tartre ſoluble : c'eſt une crême de tartre réduit en forme de Sel ; il eſt propre pour toutes les maladies qui viennent d'obſtruction : la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

SEL ammoniac (le) eſt un Sel artificiel qui a ſuccédé au naturel qu'avoient les anciens, & qu'on ne nous apporte plus : celui que nous avons nous vient de Veniſe ; il eſt fait en pains plats & ronds, & de couleur griſe : on le prépare avec cinq parties d'urine, une partie de ſel marin, & une petite partie de ſuie de cheminée, qu'on fait cuire enſemble, & qu'on réduit en maſſe : on tire de cette maſſe, par le moyen du feu, le Sel ammoniac ; le bon eſt ſec, net, criſtallin, d'un goût âcre & pénétrant ; il eſt ſudorifique, réſiſte à la corruption : on le donne dans la fievre quarte ; la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à demi-dragme.

SEMAILLES. On appelle ainſi le temps des ſemences, c'eſt-à-dire, celui où l'on ſeme le bled.

SEMENCE. On donne ce nom à tout ce qui eſt propre à produire la plante d'où elle eſt provenue ; mais on entend plus ordinairement, par ce terme, le bled pour être ſemé.

SEMENCE contre les vers. C'eſt une Semence menue,

verdâtre, d'un goût amer : elle naît à une plante qui croît dans la Perse ; elle est chaude & amere, & spécifique pour faire mourir les vers : on en donne aux enfants, depuis un scrupule jusqu'à une dragme, selon l'âge, & dans quelque véhicule approprié.

SEMER. L'action de semer est une des plus importantes opérations de l'Agriculture. Il y a sur cette matiere des regles qu'il est absolument nécessaire à un Econome de bien savoir & de pratiquer.

1°. Avant de semer, on doit connoître la qualité de la terre, pour savoir l'espece & la quantité de grain qu'il faut : on doit même s'assurer de la qualité de la terre où le bled a été recueilli, lorsqu'on l'achete pour le semer.

2°. Lui avoir donné tous les labours nécessaires.

3°. Choisir le meilleur bled, duquel que ce soit. Le bon froment, par exemple, doit être d'un gris blanchâtre & rond, beau, pesant, sonnant, ferme sous la dent. *Voyez* FROMENT.

Il doit être parfaitement criblé, & purifié de toute graine étrangere : il vaut mieux que le bled destiné à servir de semence, soit tiré d'un terroir distant de quelques lieues de celui où il doit être employé, & que ce soit d'une terre plus maigre; car le même bled étant toujours jetté dans la même terre, dégénere : il faut même, s'il est possible, qu'il provienne d'une terre inférieure de quelques degrés à celle où l'on veut l'employer. Il est fort avantageux de tirer les semences des pays où les plantes se plaisent particuliérement, & de semer le bled dans un terrein d'une nature contraire à celui d'où il a été tiré ; c'est le moyen d'avoir une bien plus grande récolte. Le vieux bled ne vaut pas moins en semence que le nouveau, quoiqu'on ensemence ordinairement avec celui de l'année précédente : il y a des gens qui prétendent que la meilleure semence est celle qui vient des terres fortes.

Il est d'usage dans la plupart des Provinces de France de faire passer la semence par une lessive de chaux vive, ce qu'on appelle échaulage : pour cet effet, on le met tremper, durant cinq ou six heures, dans une saumure faite exprès ; d'autres mettent le bled dans des mannes, & ils écument les grains qui surnagent, autrement ils ne germeroient pas ; d'autres arrosent le grain en tas avec cette eau, ou bien ils répandent dessus de la chaux en poudre, & ils le remuent bien : ces diverses précautions empêchent d'avoir du bled charbonné ou noir, lequel, au lieu de farine, contient une poudre noire, de mauvaise odeur.

Les bons Fermiers d'Angleterre, pour s'en garantir, changent tous les ans une partie de leur semence : on doit au moins la changer tous les trois ou quatre ans, sur-tout

le bled de froment. Il eſt conſtant que la chaux rend le bled plus gros & plus enflé : elle l'augmente de deux boiſſeaux au moins par ſetier ; or, comme on ſait, le ſetier en contient douze : d'ailleurs, le grain échaulé multiplie plus facilement ; il réſiſte mieux aux pluies, aux mauvaiſes herbes & aux vermines. C'eſt encore un principe généralement reconnu, qu'il faut mettre plus de ſemence & de plan dans une mauvaiſe terre que dans une bonne.

Nous croyons devoir faire part d'une méthode pratiquée en Angleterre pour la préparation de la ſemence ; la voici : prenez de l'eau rouſſâtre, qui coule des tas de fumier expoſés à l'air & à la pluie, dans des vaiſſeaux que l'on a mis dans des trous creuſés proche de ces tas : faites en même-temps évaporer ſur le feu de l'urine humaine, pour en accélérer la putréfaction ; mêlez-la avec de l'eau du fumier, faites-les fermenter enſemble dans une chaudiere ſur le feu ; jettez la ſemence dans cette liqueur, & l'y laiſſez pendant quatre jours & quatre nuits, puis ſemez-la, & vous aurez une recolte abondante.

Autre méthode pour les terreins maigres & ſablonneux. Prenez douze à treize livres de fiente de brebis, que vous ferez bouillir avec de la lie ; faites-y diſſoudre trois ou quatre livres de ſalpêtre ; jettez dans cette liqueur un boiſſeau de beau bled nouveau, & laiſſez-le infuſer pendant huit heures : mettez-le enſuite ſécher dans un endroit ſuffiſamment aéré, mais peu expoſé au ſoleil : réitérez cette opération pluſieurs fois, & la graine ne tardera pas à monter en épi ; mais il faut ſemer clair : avec cette méthode le terrein n'a pas beſoin d'être fumé.

C'eſt une expérience que l'on a faite, que par la préparation des ſemences, un ſeul grain a pouſſé ſept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains, & qu'on a compté plus de ſoixante tiges ſur un même pied.

Le temps de ſemer eſt en Automne, principalement depuis le 20 Septembre juſqu'au 10 Octobre, à l'égard du froment, du ſeigle, du méteil, de l'épeautre, de l'eſcourgeon. Il y a des eſpeces de bled moins ordinaires, qui ſe ſement au Printemps, comme le bled rouge, le bled blanc de Dauphiné & de Flandres, & la touzelle, qui eſt une ſorte de bled fort commun en Languedoc. On ſeme au Printemps l'avoine, l'orge, les lentilles, les féverolles, les lupins, & autres menues graines, qu'on appelle les Mars ; on peut les ſemer à part, ou les mêler : on donne le fourrage de la plupart de ces grains aux bêtes de charge, aux vaches, aux brebis, & la graine aux chevaux & à la volaille.

En général on peut ſemer fort bien pendant ſix ſemaines dans les mois de Septembre & Octobre : on doit commen-

cer par les plaines ; car elles veulent être femées plutôt : le bled femé de bonne heure leve mieux. Il y a des circonftances où l'on eft forcé de remettre cette opération à une autre faifon. 1°. A caufe des pluies trop abondantes. 2°. Lorfqu'on a à femer dans une terre chaude, graveleufe, pierreufe, de peur que le bled ne pouffe trop avant le Printemps. 3°. Lorfque la terre a rapporté, l'année précédente, du fainfoin, ou autre fourage ; car il faut avoir le temps de préparer le terrein. 4°. Lorfqu'elle a porté des navets, qu'on a fait manger aux beftiaux. 5°. Lorfqu'elle a été nouvellement défrichée, foit qu'elle fût en prairie ou en bois. Dans tous ces cas on doit différer à femer jufqu'en Décembre, & même Février.

L'ordre qu'on doit garder pour les bleds eft de commencer par le feigle, enfuite l'efcourgeon, le méteil, l'épeautre, enfin le froment : on doit femer celui-ci en terre graffe & humide, & après la pluie. A l'égard des bleds, appellés Mars, qui fe fement au Printemps, on commence par le froment de Mars ; il veut une terre graffe, & demande les mêmes cultures que les autres froments : enfuite, & au commencement d'Avril, le bled de Turquie ou maïs, le millet, le panis ; on finit par le farrafin.

A l'égard de la quantité de la femence, elle dépend de la qualité de la terre : ainfi les terres maigres demandent plus de femence que les graffes ; il en eft de même des pays humides & aquatiques, ou couverts d'arbres, car il en faut plus que dans les fecs.

L'ufage ordinaire eft d'employer huit boiffeaux à l'arpent, mefure de Paris, & pefant vingt livres chacun pour le froment, méteil ou feigle, & environ quatre pour le millet & panis. Au refte, l'ufage conftant des lieux eft la meilleure regle : en général il vaut mieux en donner plus que moins.

Quant à la maniere de femer, le bled fe feme à pleine main : le Laboureur attache devant lui fa longue nappe, dans laquelle il jette une mefure de grain, & en entortille l'extrémité autour de fon bras gauche, afin qu'elle ne puiffe échapper : il remplit de bled l'autre main, & marchant fur une ligne droite, il répand circulairement la femence, en faifant aller fa main jufques fur l'épaule gauche : il emplit fa main de nouveau, & part toujours avec le pied droit ; il avance de la forte avec un mouvement toujours égal : ce n'eft que par cette efpece de mefure que la diftribution fe peut faire avec une parfaite égalité. Quand le Laboureur a rempli une certaine largeur, qu'il regle fur l'étendue qu'a occupé la projection du bled, il recommence fur une autre ligne ; au refte, on doit femer de fuite, fans difcontinuer.

Après qu'on a emblavé le champ, on doit enterrer la femence, pour empêcher que les oifeaux ne la mangent, & afin que la terre lui communique fa fubftance : mais on ne doit pas l'enterrer trop avant ; car plus le grain de femence eft profond, plus il eft retardé dans fa croiffance : les racines pouffent bien mieux à la fuperficie de la terre, parce qu'elles y jouiffent de la chaleur du foleil ; d'ailleurs, l'eau de pluie ne pénetre que quelques pouces de profondeur, au lieu que la fuperficie eft toujours humectée : la meilleure maniere, & la plus sûre, eft de femer à un pouce de profondeur, par la raifon que lorfque le grain eft entiérement découvert, il ne peut pouffer dans un temps fec ; & s'il eft trop profond, il croît inutilement pendant quelque temps : cependant s'il ne fuffit pas pour la défenfe du grain, qu'il foit couvert d'un pouce de terre, on peut femer plus profond ; il en eft de même, lorfqu'il a affez de temps pour fa croiffance.

Dans les terres douces, on enterre le grain avec la herfe ordinaire, en la paffant en long & en travers ; & quand il y a des mottes & des pierres, on y emploie des rouleaux garnis de groffes chevilles de fer. En général, le bled doit être un peu plus couvert dans les terres legeres que dans les terres fortes : on peut, avant de paffer la herfe, donner un léger labour à la terre, & la herfer enfuite : on doit toujours femer par un beau temps.

A l'égard de la maniere de femer les différentes graines pour les plantes, on doit favoir qu'il faut femer chaque efpece de graine à la profondeur qui lui convient ; pour cela, on fait plufieurs trous avec divers plantoirs, qu'on enfonce les uns plus profondément que les autres : on y feme les graines qu'on veut éprouver ; & quand elles font germées, on voit quelle eft la profondeur à laquelle il faut femer chaque efpece de plante.

Recette pour faire groffir confidérablement les plantes ou légumes, & leur procurer un goût excellent. Prenez une partie de nitre ou falpêtre, comme une demi-livre ou une livre, & le double de fel : mettez-les dans un creufet, & les faites fondre ; enfuite retirez-les du feu, laiffez-les refroidir, & fur une livre de cette matiere, verfez dix pintes d'eau ; les fels s'y diffoudront, & alors arrofez-en vos plantes, & faites-y tremper vos femences.

Tous les Agriculteurs fe réuniffent en un point ; c'eft que les Laboureurs fement beaucoup plus de grain qu'il ne faut : il en réfulte deux pertes, celle de la femence fuperflue, & celle qu'on fait fur la recolte même, qui eft moins abondante & inférieure en qualité.

Une épreuve néceffaire & utile pour fixer la quantité précife de femence, feroit de femer les parties d'une

même piece de terre dans différents temps, comme à la mi-Septembre, à la mi-Octobre, ou au commencement de Novembre; à la mi-Novembre, ou au commencement de Décembre. Au reste, il est très-important de bien fixer le temps de la semaille, tant par rapport à la sûreté de la récolte, que par rapport à son abondance & à la qualité des grains qu'elle fournit.

SEMOIR. Instrument imaginé par l'Auteur de la culture des terres, par le moyen duquel on remédie aux inconvénients qui se trouvent dans la maniere de semer à la main. Ces inconvénients sont qu'une poignée est souvent plus forte que l'autre, parce que le grain est plus gros ou plus menu, que la semence s'amasse dans les fonds, qu'il en reste peu sur les éminences, qu'on est obligé d'employer trop de semences pour réparer la partie qui reste sans être enterrée, & qui est mangée par les oiseaux.

Ce Semoir fait : 1°. les rigoles aux distances & à la profondeur qu'on desire : 2°. il remplit de terre toutes les rigoles; & ainsi tous les grains se trouvent enterrés : 3°. il verse dans chaque rigole la quantité précise de semence qu'on a jugé convenable. Mais avant d'en faire usage, il faut s'être assuré par l'expérience de la bonne qualité du grain, parce que, selon qu'il donne plus ou moins de tiges, comme un dixieme ou un sixieme, on augmente ou on diminue la quantité de la semence qu'on met en terre.

En suivant la méthode de ce Semoir, les grains sont semés par rangées: ces rangées doivent être uniques quand les plantes sont vivaces, doubles, triples, & même quadruples, selon les différentes especes de plantes : entre les rangées, on laisse sept à huit pouces d'espaces, qu'on appelle *séparations*. On appelle planches, l'espace occupé par les rangées avec les séparations qui sont entre. On appelle plates-bandes les grands espaces qui séparent les planches; par exemple, entre deux & deux rangées, entre trois & trois rangées. Ainsi, entre deux rangées, il y a séparation; entre trois rangées, il y en a deux; trois entre quatre, ainsi de suite.

L'Auteur assure qu'en faisant la moisson, on remarquera que la plus grande partie des grains de froment auront produit vingt ou trente tuyaux, au lieu que, suivant la culture ordinaire, ils n'en ont que deux ou trois. Ce Semoir est absolument nécessaire pour pratiquer en grand cette nouvelle culture.

Ceux qui veulent semer de toute sorte de grains doivent faire assortir le Semoir de trois cylindres, dont les cellules soient de différente grandeur : on fait servir les plus grandes pour semer les feves; elles serviront aussi pour les gros pois, & même pour l'avoine. Le cylindre pour le bled doit

avoir ſes cellules de moyenne grandeur; il ſervira auſſi pour ſemer l'orge, le ſeigle, le bled noir; enfin, le troiſieme, dont les cellules ſont fort petites, eſt deſtiné à ſemer les grains les plus menus, comme millet, raves, navets, luzerne. Culture des terres. *Tom. I. pag.* 394.

On peut voir la deſcription de ce Semoir avec figures dans ce même Traité. *Tom. II. pag.* 135.

SÉNÉ. (le) On appelle ainſi de petites feuilles oblongues & ſeches qu'on emploie fréquemment dans les purgatifs. Ces feuilles naiſſent ſur un petit arbriſſeau : le meilleur Séné eſt celui qui vient d'Alexandrie : il doit être choiſi, récent, en feuilles, la plupart entieres, de grandeur médiocre, de couleur verte, jaunâtre, d'une odeur forte, & d'un goût déſagréable. On ſe ſert auſſi des follicules ou gouſſes du Séné; elles doivent être grandes, récentes, de couleur verdâtre, tirant ſur le jaune

Le Séné purge fort bien les humeurs recuites & ſéreuſes, la bile, la pituite de la tête, du foie & de la rate. Comme il donne des tranchées en s'attachant aux inteſtins, on ne le doit jamais donner ſans y ajouter, pour aiguillon, le ſel de tartre qui eſt un précipitant. On corrige encore ſa chaleur & ſa ſécheresse avec des fleurs de violette & de bourrache; & pour empêcher qu'il ne nuiſe à l'eſtomac, on y ajoute la cannelle, le gingembre, &c. La doſe en infuſion, eſt juſqu'à deux dragmes & demie ou demi-once; & en ſubſtance, juſqu'à une dragme & demie.

L'infuſion du Séné ſe fait ainſi. Prenez demi-once de Séné bien mondé, demi-dragme ou une dragme de ſemence d'anis, un ſcrupule ou demi-dragme de ſel de tartre; mettez infuſer le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau ſimple, laiſſez-le dans un lieu tiede pendant la nuit, ajoutez à trois onces de la colature, trois dragmes ou demi-once de cannelle, demi-once de ſirop de chicorée compoſé de rhubarbe; mêlez le tout pour faire une potion purgative.

Le Séné eſt contraire dans les diſpoſitions inflammatoires, comme les maladies de poitrine, hémorragies, &c.

Le Séné purge toutes ſortes d'humeurs, & particuliérement la mélancolie & la bile, ſi on en fait infuſer une demi-once dans deux verres de lait clarifié, & en prenant le matin ces deux verres à une heure l'un de l'autre. Ce purgatif étant réitéré, peut guérir les longues maladies, cauſées par l'obſtruction des humeurs.

SENEÇON. Plante qui croît dans les champs & les jardins; ſa tige eſt petite, ſes feuilles longues & à fleurons, ſes fleurs jaunes : elle eſt verte toute l'année. Le Seneçon eſt émollient, rafraîchiſſant & vulnéraire : ſon principal uſage eſt dans l'épilepſie des enfants, la jauniſſe, l'intem-

périe chaude du foie, le vomiffement, le crachement de fang. Pilé & appliqué fur une plaie, il la guérit en peu de temps; il avance la fuppuration des tumeurs.

SENEVÉ. Petite graine dont on fait la moutarde. *Voyez* Moutarde.

SÉPARATION de biens (la) eft un Jugement qui diffout la fociété & communauté de biens entre le mari & la femme, & qui ordonne au mari de reftituer à fa femme les biens qu'elle lui a apportés en mariage. Les caufes de cette Séparation font la mauvaife conduite du mari dans l'adminiftration de fes biens & de ceux de fa femme, en forte qu'il les diffipe, ou bien fon incapacité qui peut les lui faire perdre.

Cette Séparation ne fe peut demander que par la femme : elle doit pour cela : 1°. fe faire autorifer par Juftice : 2°. renoncer à la communauté : 3°. cette Séparation, pour qu'elle foit valable, doit être faite par l'autorité du Juge, & prononcée en connoiffance de caufe, après enquête faite de la mauvaife adminiftration, à moins qu'elle foit notoire. 4°. Que la femme exécute la Sentence de Séparation, en renonçant à la communauté, ou en faifant faire un Inventaire & partage des biens d'icelle : la maniere la plus ordinaire eft de faire un Procès-verbal de vente des meubles du mari. Au refte, cette Séparation ne donne à la femme que l'adminiftration & la jouiffance de fes revenus; le mari ne peut former cette demande, parce qu'étant le maître de la communauté, s'il arrive de la diffipation, c'eft à lui à y mettre ordre.

La Séparation de corps & d'habitation eft un Jugement qui ordonne que le mari & la femme feront féparés d'habitation & de biens, en forte que la femme ceffe de demeurer avec fon mari, & le mari lui rend les biens qu'elle a apportés en mariage, & la part qui lui appartient en communauté, à moins qu'elle n'y renonce. Cette demande peut fe faire, ou de la part du mari, ou de la part de la femme. Quand c'eft la femme qui la demande, elle peut accepter ou renoncer à la communauté; & fi elle l'accepte, elle doit demander que partage en foit fait.

Les caufes de la Séparation de corps, font: 1°. les mauvais traitements du mari envers fa femme; ils doivent être graves & réitérés. 2°. La folie, & telle qu'elle faffe craindre que le mari n'attente à la vie de fa femme : 3°. s'il eft convaincu d'y avoir attenté : 4°. s'il a donné plufieurs fois le mal vénérien à fa femme : 5°. fi le mari accufe fa femme d'adultere, & qu'il perde fa caufe.

SEPTEMBRE. Travaux à faire dans ce mois. Semer le feigle & le meteil, labourer les jacheres, couper les riz & les millets, fe pourvoir de cochons maigres pour les

mettre à la glandée, répandre le fumier ſur les terres & le retourner, commencer la vendange.

Pour le jardin, replanter beaucoup de chicorées & à demi-pied l'une de l'autre, & les arroſer dans la chaleur vers la mi-Septembre, greffer les pêchers ſur amandiers & ſur d'autres pêchers en place : à la fin du mois, ſemer des épinars & des mâches pour le carême, lier le céleri & le buter avec du fumier ſec, lier les choux-fleurs dont la pomme paroît formée. Quand aux fleurs, ſemer la graine d'oreille d'ours, de renoncules, d'iris, de tulipes, de pavots & autres plantes annuelles; œilletonner les œillets, les giroflées & autres plantes ligneuſes.

SEQUESTRE (un) eſt comme le Dépoſitaire d'une choſe litigieuſe : il eſt commis, ou par autorité de Juſtice, ou du conſentement des Parties, pour la garder & la régir, s'il le faut, à la charge de la rendre à celui à qui elle ſera adjugée. Le Sequeſtre eſt obligé de rendre compte des fruits par lui perçus, & il y peut être contraint par corps.

On donne auſſi le nom de Sequeſtre au Jugement par lequel quelqu'un eſt établi Commiſſaire aux choſes ſequeſtrées, comme il arrive quand il n'apparoît pas qui a le droit le plus apparent, ou lorſque celui qui l'a, ne peut pas donner une caution ſuffiſante pour la recréance : ordinairement, celui qui pourſuit le poſſeſſeur d'une choſe demande qu'avant faire droit ſur le poſſeſſoire & la recréance qu'il demande, le Sequeſtre ſoit ordonné.

Les meubles & les immeubles peuvent ſe mettre en Sequeſtre. Le Sequeſtre eſt différent du dépôt, en ce qu'il n'a lieu que quand il y a conteſtation entre les Parties. Quand les choſes ſequeſtrées conſiſtent en quelque jouiſſance, le Sequeſtre doit inceſſamment faire procéder au bail judiciaire, les Parties duement appellées.

SERFOUETTE. Petit outil de jardinage. Il eſt de fer, & il eſt renverſé; il a deux branches pointues, avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitue, chicorée, pois, &c.

SERIN. Petit oiſeau qui a le bec court, & qui eſt jaune ſous le ventre : il eſt eſtimé pour ſon chant, & on lui apprend à ſifler des airs.

Le mâle a une tache ſur la tête, beaucoup plus noire que la femelle; ſon corps eſt auſſi plus jaunâtre, & plus ils vieilliſſent, plus ils deviennent jaunâtres : ils ſont d'une très-grande force de gorge pour le chant.

Les Serins de Canarie vivent juſqu'à dix-huit & vingt ans, pourvu qu'on y apporte tous les ſoins néceſſaires, & principalement en leur donnant toujours d'une même mangeaille, comme du millet, de la navette ou du chenevis,

& prenant garde de leur continuer toujours celle de ces graines à laquelle ils feront d'abord adonnés : la poirée & le mouron les rafraîchiffent.

Le Serin eft, après le roffignol, l'oifeau qui chante le mieux : pour lui apprendre quelque air, il faut le fiffler dès qu'il mange feul; ce doit être le foir, & après avoir couvert fa cage.

Pour avoir de belles races, il faut apparier une ifabelle avec une jonquille, ou une femelle jonquille avec un mâle blanc. A la fin de Mars, on doit les mettre couver; & pour cet effet, mettre dans leur cabane de quoi faire leur nid, comme du menu foin, du coton en lambeaux, du chien-dent le plus menu : garnir de fable de riviere le fond de la cabane, avec de l'eau au milieu dans un vafe, & que l'on renouvelle tous les jours. La meilleure expofition de la cabane eft au levant; un feul petit panier y fuffit; mais on en met un de l'autre côté, lorfque les petits font éclos.

Les œufs font ordinairement treize jours complets à éclore; mais fi la femelle eft foible, ils font un peu plus longtemps. Lorfqu'ils le font, on doit donner tous les jours au pere & à la mere, outre leur mangeaille, la moitié d'un jaune d'œuf dur, & un peu de bifcuit ou échaudé, dont on fait une pâte : on y ajoute quelque herbe, comme mouron, feneçon ou petite laitue, & mettre dans leur eau un petit morceau de fucre; il faut obferver ce qu'ils aiment le mieux, & le leur donner.

On a remarqué que les femelles blanches ou jonquilles, quoiqu'elles couvent bien leurs œufs, font mauvaifes nourrices. En ce cas, il faut ôter les petits avant qu'ils fortent des œufs, & les mettre fous des grifes, après leur avoir ôté leurs œufs, pourvu que ces grifes couvent au moins depuis cinq ou fix jours, & que les œufs qu'on leur met deffous foient prêts à éclorre : on peut mettre encore les œufs dans un lit de linotte ou de chardonneret; mais feulement après qu'ils ont été couvés. On peut mettre couver la femelle de Serin avec un mâle chardonneret ou linotte; mais non au contraire.

Quand on veut les nourrir à la brochette, on doit fe fervir d'une pâte faite avec un jaune d'œuf bien écrafé, délayé avec de l'eau & du bifcuit, avec un peu de navette qu'on a fait bouillir un moment, mais fans l'écrafer.

Les Serins ont diverfes maladies : 1°. un abcès fur le croupion; on doit le couper avec la pointe du cifeau, le preffer un peu avec le doigt pour en faire fortir la matiere, & y mettre deffus un peu de fel fondu dans la bouche. 2°. les mittes qui fe répandent dans leur cage, & qui tourmentent les Serins. Le plus court eft de les mettre dans une autre cage, & tremper la cage infectée dans l'eau bouillan-

te : 3°. les insectes qui se mettent dans leurs plumes. Pour prévenir ce mal, il faut mettre dans leur cage un bâton de sureau dont on ôte la moëlle, & percé de quelques trous du côté que les Serins se perchent, & secouer ce bâton presque tous les jours. La mue, particuliérement celle d'Automne, est mortelle a beaucoup de Serins. Le moyen de les sauver est de les mettre dans un lieu chaud, les exposer au soleil de temps en temps, leur souffler, de deux jours l'un, du vin blanc sur le corps, & les faire sécher aussi-tôt au soleil; leur mettre dans un pot, au milieu de leur cage, de la graine de talitron, mêlée avec un peu de graine d'œillet; & un autre jour un peu de biscuit, tantôt sec, tantôt trempé dans du vin blanc. S'ils sont trop gras, on doit leur donner pour toute mangeaille, pendant quelques jours, de la navette trempée douze heures dans un peu d'eau; cela les dégage.

SERMENT. Est une action par laquelle, après avoir promis à Dieu de dire la vérité, nous le prenons à temoin de ce que nous affirmons. Le Serment qui se prête en Justice, est déféré ordinairement par le Juge au défendeur; il a lieu dans les affaires obscures & douteuses : ainsi, quand la demande ne peut se prouver, le Juge décharge le défendeur, en affirmant par lui qu'il ne doit point la somme, ou la chose qu'on lui demande.

Le Serment, qu'on appelle décisoire, est celui qui est déféré par l'une des parties à l'autre; & il décide tellement la contestation, qu'on ne peut plus revenir contre, par quelque moyen que ce soit, & on n'est plus recevable à faire retracter le Jugement qui a été rendu en conséquence. Le Serment peut être déféré en tout état de cause; & celui à qui il est déféré ne peut pas se dispenser de le prêter : il ne peut être révoqué par la partie; mais il le peut être en rapportant une preuve par écrit.

SERPENTS. (Remede spécifique contre la piquure des) Piquez avec une lancette ou une aiguille la partie blessée, afin de faire sortir quelques gouttes de sang, au cas qu'il n'en ait point coulé; appliquez-y aussi-tôt la pierre de Serpent. (On appelle ainsi un morceau de corne de cerf taillé de la forme & épaisseur d'un gros sol de cuivre, & passé légérement sur le feu.) Cette pierre s'y attache, & on doit l'y laisser collée jusqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, ce qui est la marque que le venin est sorti : quelquefois elle tombe au bout de deux jours, & quelquefois elle reste sur la plaie jusqu'à douze & quinze jours. Lorsqu'elle est tombée, on la lave d'abord dans le lait, ensuite dans l'eau tiede, afin de la nettoyer de la crasse du lait. Cette pierre est également spécifique contre les morsures des animaux enragés : elle est bonne aussi pour guérir du charbon, & même de l'hydropisie.

SERPETTE. Petit couteau courbé dont on se sert pour tailler les arbres & la vigne.

SERPOLET. Plante qui croît dans les lieux montagneux, incultes, pierreux, & dans les jardins; ses tiges sont hautes d'un pied; ses feuilles & ses fleurs sont petites, ces dernieres tirent sur le pourpre. Le Serpolet a une odeur agréable & un goût aromatique; il est chaud, apéritif, céphalique & stomachique : il est fort utile dans les maladies catarreuses de la tête; il arrête le crachement de sang; il provoque l'urine & les mois.

SERRE. Lieu couvert dans un jardin pour mettre à l'abri, pendant l'Hyver, certains arbres à qui le froid est mortel, comme les orangers, les grenadiers, & autres arbres qui sont en caisse : on s'en sert encore pour faire germer quantité de fruits, & pour y élever sur couches quantité de plantes potageres. La façade de la Serre doit être exposée au Midi, ou du moins au Levant. Les ouvertures de la Serre qui sont sur sa façade, doivent être les plus larges qu'il est possible, afin que le soleil y pénetre par-tout : les portes & fenêtres doivent fermer très-exactement, pour que le froid n'y pénetre point; on doit même dans les grands froids mettre des paillassons sur les croisées : il est avantageux pour tout ce qu'on met dans la Serre, que le sol soit plus élevé que le rez-de-chaussée qui l'environne; les plantes sont ainsi bien mieux garanties de l'humidité. La grandeur d'une Serre doit être proportionnée à celle qu'on a en jardin.

SERRE pour les fruits. *Voyez* FRUITERIE.

SERRE pour les légumes. C'est une espece de caveau dont on ferme exactement toutes les avenues pendant la gelée & les temps humides : on y entretient, dans le sable, les racines & les légumes d'Hyver; on y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages.

SERRE des orangers & autres arbustes. C'est comme une salle; elle doit être tournée au Midi avec des fenêtres bien vitrées, que l'on doit ouvrir de temps en temps, lorsqu'il fait doux : on y renferme les orangers, les lauriers, & tous les arbustes à qui le froid est contraire.

SERVITUDE. On appelle ainsi plusieurs assujettissements que certaines maisons ou héritages doivent souffrir de la part des autres. On distingue les Servitudes en celles de la ville & celles de la campagne; on en compte six pour celles des villes : la premiere est celle par laquelle il n'est pas permis au propriétaire d'une maison d'élever sa maison ou son mur par-delà une certaine hauteur, pour ne pas nuire à la maison voisine : la seconde, d'être obligé de recevoir sur sa maison, ou dans sa cour, les eaux qui coulent dans la maison voisine : la troisieme, de supporter les charges de la maison voisine; par exemple, le mur que le voisin

bâtit fur le nôtre, quoiqu'il nous appartienne tout entier, depuis les fondements jufqu'au premier étage : la quatrieme, de fouffrir que le voifin place fes poutres & fes folives fur notre mur ; car s'il n'avoit pas ce droit de fervitude, il feroit obligé de payer la moitié du mur pour le rendre mitoyen : la cinquieme, de fouffrir que le voifin ait des faillies fur notre héritage, comme de jetter ce qu'il juge à propos, & dont il veut fe débarraffer : la fixieme, eft de ne pouvoir nuire à la clarté dont jouit la maifon voifine, & de quelque maniere que ce foit.

Les Servitudes de la campagne font au nombre de fix à fept : la premiere, eft le droit de fentier dans l'héritage du voifin, foit à pied ou à cheval. L'ufage en France eft de déclarer la largeur du chemin dans ces deux fortes de Servitudes, par l'acte par lequel la Servitude eft conftituée : la feconde, le droit de chemin dans le fonds de fon voifin, & d'y faire paffer des voitures : la troifieme, de faire paffer de l'eau par l'héritage d'autrui avec des tuyaux ou autrement : la quatrieme, de puifer de l'eau dans la fontaine ou le puits de fon voifin : la cinquieme, d'abreuver fes beftiaux aux eaux du voifin : la fixieme, de les faire paître fur fes terres : la feptieme, de tirer du fable, de la terre ou de la pierre dans fon fonds, ou d'y cuire de la chaux. Selon la Coutume de Paris, toute Servitude, tant de ville que de campagne, doit être établie par un titre, & jamais par la poffeffion, quelque longue qu'elle foit.

SETIER. Mefure qui eft différente, felon les lieux ou la nature des chofes mefurées : en fait de bled, le Setier de Paris contient douze boiffeaux, ou quatre minots, ou deux mines, & le muid tient deux Setiers; en matiere de liqueurs, un Setier eft la moitié d'une pinte. Chez les Jaugeurs, le Setier eft une mefure de huit pintes.

Un bon Setier de farine, avec le fon, doit pefer deux cents quarante livres, de même que le Setier de bled non moulu. Le Setier de farine doit faire ordinairement cent foixante-dix ou cent quatre-vingts livres de pain, & un boiffeau de farine doit rapporter feize livres de pain.

SEVE (la) eft le fuc nourricier de toutes les productions de la terre : c'eft une fubftance aqueufe, compofée de fels, & que la chaleur met en action. Chaque plante a fa Seve particuliere, & d'une nature qui lui eft propre : la Seve monte & defcend dans les plantes ; c'eft par ce flux & reflux qu'elle fe convertit en bois, en écorce, en feuilles, en boutons, en fruits.

Lorfque la Seve s'eft portée au tronc & aux branches, & qu'elle s'eft changée en leur fubftance, ce qui arrive lorfqu'un arbre a pouffé tout le bois qu'il doit pouffer, alors ce qu'elle a de plus fubtil fe change en fleurs & en fruits :

par-là on peut expliquer la raiſon pourquoi les boutons à fruit ne viennent point ſur les groſſes branches, mais au contraire ſur les plus foibles & les plus délicates : pourquoi les vieux arbres portent du fruit plus gros & plus délicat que les jeunes qui en donnent moins; car c'eſt parce que la Seve ne travaille encore dans ces derniers qu'à ſe changer en bois, & qu'elle n'eſt pas aſſez ſubtiliſée pour donner beaucoup de fruit.

La fécondité de la Seve eſt prodigieuſe, puiſque les branches de quantité de plantes, miſes en terre par le bout, pouſſent des racines, ce qu'on appelle provigner. Bien plus, ſelon les pores des plantes où elle paſſe, elle les rend odoriférantes ou puantes, douces ou aigres, froides ou chaudes; c'eſt elle qui fait changer d'eſpece à un arbre par l'opération de la greffe, & qui d'un amandier fait un pêcher, ou d'un coignaſſier un poirier; c'eſt elle enfin qui prend toutes ces formes différentes.

Dans les années où la ſéchereſſe eſt exceſſive à cauſe des grandes chaleurs, il arrive quelquefois que la ſeve ceſſe de circuler dans certains arbres, parce que la chaleur les a pénétrés, en ſorte qu'ils riſquent de mourir, ſi on ne prévient ce malheur. Le remede eſt d'arroſer auſſi-tôt l'arbre en forme de pluie, par-deſſus les branches; c'eſt le moyen de rétablir la circulation de la Seve.

SIMPATHIE. (poudre de) *Voyez* Poudre.

SOLE. Poiſſon de mer qui a la chair ferme & blanche, & d'un bon ſuc. On le mange ordinairement frit. Pour cet effet, vuidez vos Soles par le côté de la tête, écaillez-les, lavez-les, eſſuyez-les, farinez-les, fendez-les ſur le dos, faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites, & prêtes à manger, exprimez deſſus un jus d'orange : on peut les ſervir pour entrée, quand elles ſont frites, en mettant deſſus une ſauce aux capres & anchois, ou une ſauce à l'huile : ſur le gril, après les avoir marinées avec huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, & les arroſant de leur marinade, lorſqu'elles ſont ſur le feu; au court bouillon blanc.

SOLES & COMPOTS. On appelle ainſi la diviſion qui ſe fait des terres labourables en trois parties égales : la premiere eſt de celles qui doivent être ſemées en bled; la ſeconde doit être ſemée en avoine ou menus grains; la troiſieme doit reſter en jachere, c'eſt-à-dire, en repos.

SOLEIL (le) eſt une groſſe fleur fort ample, de couleur jaune, & de figure orbiculaire, portée ſur une tige de dix à douze pieds, avec des feuilles fort larges attachées à de longues queues. Le diſque de cette fleur eſt un amas de pluſieurs fleurons.

SON (le) eſt l'écorce du bled qui eſt enlevée par la tri-

turation, & qui reſte ſur le bluteau : il ſert à nourrir les animaux & à engraiſſer les volailles. Dans les années où la recolte n'a pas été abondante, & que le pain de farine eſt cher, on ne ſépare pas quelquefois le ſon de la farine, & les pauvres gens ſe contentent de cet aliment, qui eſt beaucoup plus lourd & moins nourriſſant.

SOUCI. (le) Fleur radiée, grande, ronde & odorante; ſes tiges ſont menues; ſes feuilles un peu longues, graſſes & blanchâtres. Elle eſt commune dans les jardins; elle fleurit en Mai, & dure tout l'Été : elle vient dans un temps où il n'y a preſque plus de fleurs; on n'a pas beſoin de la remuer de ſa place, parce que les branches qu'elle jette prennent racine : on la replante au Printemps.

Les fleurs de Souci ſont cordiales, & réſiſtent au venin; elles ſont ſpécifiques dans l'hydropiſie & dans la jauniſſe : on peut les donner en ſubſtance & en décoction.

SOUDE. On appelle ainſi les cendres de l'algue marine pétrifiées.

SOUFFLET pour ſoutirer le vin. *Voyez* Vin.

SOUFRE, eſpece de bitume ou de matiere minérale, graſſe & vitriolique. Il y a le Soufre vif & le Soufre jaune : le vif eſt une matiere griſe & inflammable; on en trouve en Sicile; on en mêle dans les onguents pour les dartres & la gale : le jaune ou le Soufre commun eſt une matiere dure, caſſante, luiſante & inflammable, & facile à caſſer. Ce Soufre eſt propre à la poitrine : il réſiſte à la pourriture & aux venins; il convient à la toux, à l'aſthme, aux fievres peſtilentielles : la décoction de Soufre rafraîchit le foie & guérit la gale. On fait de l'huile ou eſprit de Soufre dans un creuſet à feu modéré; chaque livre de Soufre rend une once d'huile.

SOUPE. Maniere de faire de la Soupe abondamment & à peu de fraix; pour nourrir les pauvres payſans dans un temps de famine. Prenez une livre de farine de froment; pêtriſſez-la avec de l'eau un peu ſalée; quand la pâte ſera devenue un peu molle, partagez-la en morceaux, de la groſſeur d'un œuf chacun; étendez les morceaux ſéparément avec un rouleau, & de maniere que chaque morceau ſoit fort mince; mettez-les promptement ſur une table, & coupez-les en très-petits morceaux : tenez prêt ſur le feu un pot rempli de quatre pintes d'eau; quand l'eau ſera chaude, jettez-y un peu de ſel & un quarteron de beurre ou de graiſſe : dès que le tout commence à bouillir, jettez-y tous ces morceaux de pâte; faites cuire le tout à feu modéré, pendant une heure & demie, & remuez-le juſqu'au fond avec une grande cuiller, de peur que la pâte ne s'attache au fond. Si la Soupe paroît trop épaiſſe, on y jette un peu d'eau chaude; ſi elle eſt trop claire, un peu de

de farine : cette quantité peut suffire pour nourrir six personnes, la moitié à dîner, & le reste pour le souper, en le délayant avec un peu d'eau tiede, & le faisant chauffer sur un petit feu.

Comme dix livres de farine produisent treize livres & un quart de pâte, on pourra, de cette maniere, nourrir soixante personnes un jour entier : il faut, pour cette quantité de farine, quarante pintes d'eau, deux livres & demie de beurre ou de graisse, & trois quarterons de sel. A l'égard de la qualité de la farine, on doit prendre de celle dont on se sert pour faire ce qu'on appelle le pain de ménage ; car il ne la faut ni trop fine, ni trop grossiere : cette Soupe est agréable au goût, & fort nourrissante. Telle est en substance la recette de cette maniere de faire de la soupe, qui est indiquée dans le *Journ. écon.* d'Août 1758, & dont nous venons de faire l'extrait, pour seconder les vues charitables des personnes qui sont en état de secourir les pauvres dans des temps de disette.

SOURCES d'eau. Moyens de connoître où il y en a. 1°. Il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre, & appuyant son menton sur la terre, regarder tout autour de soi ; & si on voit, en quelque endroit, une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut s'assurer d'y trouver de l'eau. 2°. Il faut examiner la qualité de la terre : la terre noire contient la meilleure eau ; le gravier noir, & qui n'est pas éloigné des rivieres, le gravier rude & dans les cailloutages & autres pierres, & le sable rouge, en donnent aussi de fort bonne. Les eaux au fond des montagnes, entre des rochers & des pierres, sont fraîches & salutaires ; mais celle qui se rencontre dans des fonds de craie, n'est ni abondante, ni de bon goût : celle qui se trouve sous un sable léger, est de même peu abondante. 3°. On peut conjecturer qu'il y a de l'eau par-tout où l'on voit croître d'eux-mêmes des saules, des petits roseaux ; mais lorsqu'il n'y a point d'étang auprès. Le plus sûr moyen pour découvrir les Sources, est de percer la terre, d'amener à la surface les différentes couches des terres qui sont au dessous, ce qui se fait avec de longues tarieres, & d'examiner si elles donnent quelque indice d'eau.

Ou bien, selon la méthode du P. Kirker, faites une balance de bois, construite comme un compas de mer ; un des bouts doit être fait d'un bois qui attire l'humidité, comme le sureau, le saule & autres : l'aiguille ou fléau doit être soutenue par un axe au bout d'une ficelle, dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau : s'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau, penchera vers la terre. On doit faire cette expérience dès le matin, avant que le soleil ait dissipé les

vapeurs de la terre. Mais la baguette de coudrier eſt l'invention la plus ſurprenante : tout le myſtere conſiſte à en avoir une qui ſoit fourchue ; celui qui cherche l'eau la porte un peu lâche dans ſes mains : mais ſitôt qu'il paſſe ſur une Source, la baguette tourne & incline vers le lieu où eſt la Source ; il eſt vrai que tout le monde n'a pas la facilité de la mettre en pratique, & les Savants n'y ajoutent point foi.

SOUSTRACTION (la) eſt la ſeconde des quatre regles d'arithmétique : elle eſt d'un bien plus grand uſage que la multiplication & la diviſion, & infiniment plus facile à comprendre.

Cette regle ſert à ôter un nombre moindre d'un plus grand, pour ſavoir ce qui reſte.

EXEMPLE d'une Souſtraction ſimple.

On ſuppoſe devoir la ſomme de . . . . . 785 l.
ſur quoi on a payé celle de . . . . . . 534 l.
on demande combien il reſte à payer.

Pour faire cette Souſtraction, on poſe la plus grande ſomme deſſus, qui eſt celle que l'on doit, & celle que l'on paie, qui eſt la plus petite, deſſous. Je commence l'opération à droite, en diſant : qui de 5 ôte 4, reſte 1 ; je poſe cet 1 au deſſous du 4 : je paſſe à la ſeconde colonne, & je dis : qui de 8 ôte 3, reſte 5 ; je poſe ce 5 au deſſous du 3 : je paſſe à la troiſieme colonne, & je dis : qui de 7 ôte 5, reſte 2 ; je poſe ce 2 au deſſous du 5, & ces trois nombres poſés montreront la ſomme que l'on redoit.

Figure de cette regle : de 785 l.
ôtez 534 l.

reſte à payer 251 l.

SOUSTRACTION où il y a des zeros. Avant de rapporter cet exemple, il eſt eſſentiel de ſavoir deux choſes : 1°. que lorſqu'un nombre de la ſomme due, & qui eſt la premiere poſée, eſt inférieur à celui qui lui répond au deſſous, & qui appartient à la ſomme qu'on a payée, on eſt obligé de rapporter une dizaine, que l'on ajoute au nombre inférieur : par exemple, 4 ſe trouve poſé au deſſus de 7 ; je dis : qui de 4 ôte 7, cela ne ſe peut, alors je dois emprunter une dixaine ſur la figure qui précede le 4, & qui le fait valoir 14, & je dis : qui de 14 ôte 7, reſte 7.

2°. Il faut ſavoir encore que comme les zeros n'ont de valeur qu'autant qu'ils ſont joints à la figure qui les précede, il ne faut jamais emprunter ſur les zeros, mais ſur la figure précédente, ce qui influe ſur toutes les dizaines qui ſont après ; car en empruntant cette dizaine devant le zero, autant de dizaines qui ſont après ne vaudront chacune que 9.

EXEMPLE. On doit la ſomme de . . . 500 l.
ſur quoi on a payé celle de . . . . 396 l.

Pour faire cette Souſtraction, il faut dire: qui de o paie 6, cela ne ſe peut; j'emprunte un ſur le 5, qui, joint au o, fait 10, & je dis: qui de 10 paye 6, reſte 4; je poſe 4 au deſſous du 6, enſuite je dis: qui de 9 paye 9, reſte rien: je poſe zero pour exprimer ce rien au deſſous du 9. Remarquez que je dis: qui de 9 paie 9, au lieu de dire paie zero, parce que ce ſecond zero ne vaut plus que 9, en ayant ôté une dizaine, pour que le premier zero ait valu 10. Enfin, je dis: qui de 4 paie 3, reſte 1, que je poſe au deſſous du 5; ces trois chiffres, qu'on vient de poſer au deſſous des autres, font voir la ſomme qui reſte à payer. Remarquez que j'ai dit: qui de 4 paie 3, au lieu de dire, qui de 5 paye 3, parce que ce 5 ne vaut plus que 4, ayant emprunté ſur lui une dizaine pour donner valeur aux zeros.

Figure de l'opération: 500 l.
396
———
104
———

SOUSTRACTION par livres & ſols:
on doit 350 l. 15 ſ.
on a payé 296 l. 12 ſ.
———

Pour faire cette Souſtraction je commence par les ſous, & je dis: qui de 5 paie 2, reſte 3, que je poſe au deſſous du 2; qui de 1 paie 1, reſte rien: ainſi je n'écris rien au deſſous de cet 1. Au lieu de cette maniere d'opérer, je puis dire encore, qui de 15 paie 12, reſte 3. Je paſſe enſuite aux livres, & je dis, parlant du zero qui eſt au-deſſus du 6: qui de 10 paie 6, reſte 4, je le poſe au deſſous du 6; enſuite au lieu de dire: qui de 5 paie 9, je dis: qui de 4 paie 9, parce que ce 5 ne vaut plus que 4, en ayant pris une dizaine pour faire valoir 10 au zero; qui de 4 paie 9, cela ne ſe peut: j'emprunte une dizaine ſur le 3 qui précede & qui fait valoir 14 au 4, & je dis: qui de 14 paie 9, reſte 5, je le poſe au deſſous du 9; je paſſe enſuite à la derniere figure, qui eſt 3, mais qui ne vaut plus que 2, parce que j'en ai emprunté une dizaine, & je dis: qui de 4 paie 2, reſte rien, & je ne poſe rien.

Figure de l'opération: 350 l. 15 ſ.
296 12
———
54 3
———

SOUSTRACTION par livres & ſous, mais dans laquelle les ſous qui ſont dûs ſe trouvent en nombre inférieur aux ſous qui ont été payés :

on doit	175 l. 14 ſ.
on a payé	89 l. 19 ſ.

Combien reſte-t-il à payer ?

Pour faire cette opération, je commence par les ſous; je dis : qui de 14 paie 19, ne peut ; alors j'emprunte ſur les livres une livre, qui vaut vingt ſous, & l'ajoutant aux 14, je dis, 20 & 14 font 34 ; qui de 34 ôte 19, reſte 15 ; je poſe 15 au deſſous des ſous : je paſſe aux livres, & au lieu de dire, qui de 5 ôte 9, je dis : qui de 4, parce que j'ai emprunté une livre ſur ce 5 ; qui de 4 ôte 9, ne peut ; j'emprunte une dizaine ſur le 7, & la joignant au 4, cela fait 14, & je dis : qui de 14 ôte 9, reſte 5 ; je le poſe au deſſous du 9 : je continue, & au lieu de dire qui de 7, je dis : qui de 6, par la même raiſon que ci-deſſus ; qui de 6 paie 8 ne peut, j'emprunte l'unité qui précede, laquelle, jointe au 6, vaut 16, & je dis : qui de 16 ôte 8, reſte 8 ; je le poſe, & ces deux chiffres poſés, font la ſomme qui reſte à payer.

Figure de cette opération,	175 l.	14 ſ.
	89	19
reſte à payer	85	15

SOUSTRACTION par livres, ſous & deniers.

on doit	1450 l. 15 ſ. 6 d.
on a payé	600 l. 12 ſ. 9 d.

Combien reſte-t-il à payer ?

Pour faire cette Souſtraction, je commence par les deniers, & je dis : qui de 6 deniers paie 9, ne peut ; j'emprunte un ſol ſur le ſol qui précede immédiatement les deniers ; & comme ce ſol vaut 12 deniers, je dis : 12 & 6 font 18 ; qui de 18 paie 9, reſte 9 : je paſſe aux ſous, & au lieu de dire : qui de 15 paie 12, je dis : qui de 14 paie 12, reſte 2, parce que j'ai emprunté un ſol ſur la figure 5 ; je poſe ce 2 au deſſous du 2 qui eſt au deſſus, & je viens aux livres, diſant : qui de zero paie zero, reſte zero ; qui de 5 paie zero, reſte 5, je poſe ce 5 au deſſous du ſecond zero ; enſuite qui de 4 paye 6, ne peut : j'emprunte l'unité qui précede, & l'ajoutant au 4, je dis : qui de 14 paie 6, reſte 8, que je poſe au deſſous du 6, qui eſt au deſſus, il reſte ainſi à payer 850 l. 2 ſ. 9 d.

Figure de cette opération ,

1450 l.	15 f.	6 d.
600	12	9
850	2	9

Pour avoir la preuve que la Souftraction eft bien faite, on n'a qu'à faire l'addition de la fomme qu'on a payée, & de celle qui refte à payer; & fi le produit de ces deux fommes eft le même que la fomme que l'on devoit, c'eft une preuve certaine que la Souftraction eft bien faite. On n'a qu'à prendre l'exemple fur l'opération précédente, & additionner 600 l. 12 f. 9 d. avec 850 l. 2 f. 9 d. & on trouvera que le produit fera 1450 l. 15 f. 6 d.

600 l.	12 f.	9 d.
850	2	9
1450	15	6

On fuppofe ici que celui qui veut faire une Souftraction fait l'addition, & conféquemment il fait que lorfqu'on additionne des deniers, & que le nombre des deniers excede celui de 12 deniers, il faut les réduire en fous, & les retenir, pour être mis à la colonne des fous; que ce qui eft au deffous de 12 deniers, doit être porté à la colonne des deniers: il doit favoir pareillement qu'il en eft de même des fous, lorfqu'ils forment des livres; qu'on doit alors les retenir, pour être portés à la colonne des livres, & mettre à celles des fous le nombre des fous qui eft au deffus de 20, ou de la livre.

STELLIONAT. On appelle ainfi le crime de celui qui vend ou engage les immeubles qui ne lui appartiennent pas, ou qui les hypotheque comme francs & quittes, quoiqu'ils ne le foient pas, ou qui les vend comme étant propriétaire de la totalité, quoiqu'il ne le foit que d'une partie. Ce crime fe pourfuit ordinairement par la voie civile, c'eft-à-dire, que le créancier pourfuit en Juftice le Stellionataire, & le fait condamner, ou à racheter la rente, ou à rendre ce qu'il a reçu, & il le fait en même-temps condamner par corps comme Stellionataire.

STERILITE des femmes. Les Remedes à ce mal font les mêmes que ceux qu'on met en ufage pour les pâles couleurs & les fleurs blanches. *Voyez* ces articles.

STOMACHIQUES. Remede. Leur effet eft de corriger & d'adoucir les aigreurs, de faciliter la digeftion, de réveiller l'appétit, de diffiper les vents & les gonflements, les maux de cœur, les dépôts, les langueurs, les indigeftions, douleurs & coliques d'eftomac, & dans toutes les maladies qui proviennent de la foibleffe de cette partie.

Voyez Vin d'abſynthe, au mot Abſynthe. Elixir de propriét Poudre digeſtive.

STORAX, Gomme réſineuſe. Le meilleur eſt celui qui vient de la Syrie & de la Cilicie : il doit être net, mollaſſe, gras, d'une odeur agréable & aromatique. Il eſt chaud, céphalique & nervin ; il fortifie le cerveau, & remédie aux catarres & aux vertiges par la ſeule fumigation : on le donne intérieurement contre la toux & la raucité.

SUBROGATION en matiere de créance. Il y en a de deux ſortes. 1°. La conventionnelle : c'eſt un contrat par lequel le créancier transfere ſa créance au profit d'une tierce perſonne, c'eſt-à-dire, que le créancier transfere tous ſes droits à celui qui lui fait le payement de la dette, & cela ſans la permiſſion du débiteur. Cette Subrogation eſt une vraie ceſſion ou tranſport.

2°. La Subrogation légale : c'eſt la Loi qui fait cette Subrogation en ſaveur de celui qui paie les créanciers ; en ſorte qu'en vertu de la ſeule déclaration que fait le débiteur dans la quittance de rembourſement, que les deniers, dont le payement eſt fait, proviennent d'un tel, il ſe fait une tranſmiſſion de tous les droits des créanciers rembourſés en la perſonne du nouveau créancier qui a prêté ſes deniers. Cette ſorte de convention eſt une vraie Subrogation.

SUBSTITUTION. On entend ordinairement par ce terme une diſpoſition de derniere volonté, par laquelle on ſubſtitue un tel à l'héritier inſtitué, au cas qu'il ne ſe porte pas héritier. Cette Subſtitution a lieu dans les Pays de Droit Ecrit, où les inſtitutions d'héritier ſont néceſſaires pour la validité des teſtaments ; mais en Pays Coutumier, où les inſtitutions ne valent que comme des legs univerſels, ces ſortes de Subſtitutions (appellées Vulgaires) n'ont lieu que pour ſubroger les ſubſtitués au lieu & place des légataires univerſels, en cas que ceux-ci ne puiſſent pas accepter le legs. Il y a pluſieurs ſortes de Subſtitutions, qu'il ſeroit trop long de rapporter ici. Les plus ordinaires ſont la Subſtitution directe ; par cette Subſtitution, le teſtateur transfere directement les biens de la ſucceſſion, de ſa perſonne en celle du Subſtitué : on peut ſubſtituer directement autant de perſonnes que l'on veut. La Subſtitution fidéicommiſſaire eſt celle par laquelle un homme charge ſon héritier teſtamentaire ou *ab inteſtat*, de rendre toute la ſucceſſion ou partie d'icelle à quelqu'un après le décès de l'héritier. Dans cette Subſtitution, le ſubſtitué ſuccede à celui qui eſt chargé de la reſtitution du fidéi-commis : cette ſorte de Subſtitution emporte prohibition abſolue d'aliéner, ni engager, pendant tout le temps qu'il y a des degrés ſuivants des perſonnes ſubſtituées qui ont eſpérance d'être appellées à la Subſtitution. L'Ordonnance d'Orléans réduit

à deux degrés, l'inſtitution non compriſe, les Subſtitutions contractuelles ou teſtamentaires, le tout lorſque les deux degrés ont été effectivement remplis; & celles faites avant l'Ordonnance, ont été réduites à quatre par l'Ordonnance de Moulins.

SUCCESSION. Il y en a de deux ſortes, la teſtamentaire & la légitime. La teſtamentaire eſt déférée par teſtament à l'héritier inſtitué : elle a lieu en Pays de Droit Écrit, mais non en Pays Coutumier, où on ne reconnoît d'héritier que ceux du ſang. La Succeſſion légitime eſt celle qui eſt déférée par la ſeule diſpoſition de la Loi aux héritiers : elle n'a lieu en Pays de Droit Écrit, que quand celui duquel il s'agit eſt décédé ſans avoir fait de teſtament, ou lorſqu'il en a fait un qui eſt ou nul, ou qui a été caſſé. En Pays Coutumier on n'y reconnoît que l'héritier du ſang, & l'inſtitution d'héritier n'y peut valoir que comme legs univerſel. Dans la Succeſſion légitime, & ſelon le Droit Écrit, il y a trois ordres d'héritiers : 1°. les deſcendants, c'eſt-à-dire, les enfants en quelque degré qu'ils ſoient, leſquels ſuccedent par tête à leur pere & mere & autres aſcendants; & lorſqu'ils ſont en degré inégal, ils leur ſuccedent par ſouche.

2°. Les aſcendants qui ſont les peres & meres, aïeux & aïeules, leſquels, au défaut de deſcendants du défunt, lui ſuccedent à l'excluſion des collatéraux : cependant les freres & ſœurs du défunt ſont admis avec les pere & mere.

3°. Les collatéraux ſuccedent au défaut de deſcendants; mais dans ce cas, les freres & ſœurs joints par le double lien, c'eſt-à-dire, étant du côté paternel & maternel, ſont préférés à ceux qui ne ſont joints que par un de ces côtés; de plus, les enfants de freres & ſœurs viennent encore à la Succeſſion de leur oncle ou tante par repréſentation.

En Pays Coutumier les choſes s'arrangent différemment; on y diſtingue trois ſortes de Succeſſions légitimes. 1°. En ligne directe deſcendante : cette Succeſſion ſe défere aux enfants & aux autres deſcendants par égales portions, à l'exception du droit d'aineſſe pour les fiefs; & la repréſentation y a lieu à l'infini.

2°. En ligne directe aſcendante : elle ſe défere aux pere & mere, aïeul & aïeule, & autres aſcendants du défunt, leſquels excluent tous les collatéraux de la Succeſſion de leurs enfants, même les freres & ſœurs du défunt, pour les meubles, acquêts & conquêts immeubles; à l'égard des propres, ils n'y ſuccedent point, à moins que ce ne fuſſent des immeubles qui leur euſſent été donnés par leur pere & mere en avancement d'hoirie.

3°. En ligne collatérale, qui a lieu au défaut des deſcendants & aſcendants : celle-ci ſe défere au plus proche

des collatéraux, lequel exclut le plus éloigné : de plus, la repréfentation n'a point lieu dans cette forte de Succeffion, excepté quand les enfants des freres & des fœurs viennent avec leur oncle & tante à la Succeffion de leur oncle ou de leur tante.

4°. Les freres & fœurs, même ceux qui ne le font que du côté paternel ou maternel, fuccedent à leurs freres & fœurs conjointement & également.

5°. Les propres appartiennent à ceux qui font parents du défunt du côté duquel ces héritages lui font parvenus, quoiqu'il y ait d'autres parents qui foient plus proches au défunt d'un autre côté.

6°. Dans cette Succeffion les femelles ne fuccedent point aux fiefs en pareil degré : il faut obferver que lorfque le prédécédé des conjoints n'a laiffé, ni defcendants, ni afcendants, ni collatéraux, le furvivant lui fuccede à l'exclufion du fifc.

Il faut obferver que par le moyen de la repréfentation, des héritiers plus éloignés en degré viennent avec des héritiers plus proches à la Succeffion du défunt, en forte que les plus éloignés ne font pas exclus par les plus proches, parce qu'ils fuccedent par repréfentation de ceux defquels ils defcendent : ainfi les petits fils, au défaut de leur pere décédé, fuccedent à leur aïeul, avec leurs oncles fils du défunt. Pareillement les petits neveux fuccedent à leur bifaïeul avec leurs grands oncles : cette repréfentation a lieu en ligne directe à l'infini; mais en ligne collatérale elle n'eft admife qu'en faveur des neveux & nieces, quand ils concourent avec un oncle ou une tante; car ils leur fuccedent par repréfentation de leur pere ou de leur mere, quoiqu'ils foient plus éloignés en degrés que leurs oncles ou tantes avec qui ils fuccedent. Hors ce cas, les collatéraux fuccedent par têtes & non point par fouches; en forte que le plus proche exclut toujours le plus éloigné, ce qui a même lieu entre les neveux de plufieurs freres ou fœurs, lorfqu'ils fuccedent à leur oncle ou à leur tante de leur chef, c'eft-à-dire, qu'ils ne concourent point à fa Succeffion avec une autre oncle ou tante, &, en ce cas, ils partagent tous également & par tête.

Cette difpofition du Droit Romain eft fuivie dans la Coutume de Paris & dans la plupart des autres Coutumes.

Tout héritier peut renoncer à une Succeffion directe ou collatérale, ouverte à fon profit, pourvu que les chofes foient entieres, c'eft-à-dire, qu'il ne fe foit point immifcé dans les biens de la Succeffion, & n'ait fait aucun acte d'héritier. L'héritier préfomptif en ligne directe peut être pourfuivi pour prendre qualité, jufqu'à ce qu'il ait fait fa renonciation en Juftice ou pardevant Notaire; mais l'héri-

tier en ligne collatérale n'eſt tenu que de faire ſignifier aux Créanciers héréditaires une ſimple déclaration qu'il n'eſt point héritier, pour faire ceſſer leurs pourſuites.

Le partage d'une Succeſſion a lieu entre co-héritiers, à l'effet que chacun d'eux ait la part & portion des biens de la Succeſſion qui lui doit appartenir. Dans les partages, les meubles ſe reglent ſuivant la loi du domicile, mais le partage des immeubles ſe doit faire conformément aux Coutumes des lieux où ſont ſitués les héritages qu'on veut partager; le partage doit être fait devant le Juge du lieu, où eſt décédé celui du bien duquel il s'agit

Les fraix, faits pour parvenir au partage, doivent tomber ſur tous les co-héritiers, à proportion de la part d'un chacun dans la Succeſſion.

SUCRE (le) eſt le ſuc d'un eſpece de roſeau qui croît dans les Indes & dans les Iſles Antilles. On écraſe ces cannes avec des rouleaux, & il en découle un ſuc que l'on fait bouillir pluſieurs fois, & que l'on écume après l'avoir fait paſſer par une leſſive. Le plus beau Sucre eſt celui qui a été le plus clarifié; c'eſt le plus blanc, le plus dur, le plus luiſant. La caſſonade ou caſtonade, eſt le Sucre qui n'a pas été dépuré ou clarifié, ni mis en pains : elle ſucre mieux que le Sucre même, ſur-tout pour les confitures; la plus blanche eſt la meilleure. Le Sucre candi eſt celui qui a été réduit en forme de criſtaux. Le Sucre non rafiné eſt plus ſalutaire pour les affections du poumon. Le fréquent uſage du Sucre eſt nuiſible, parce qu'il eſt fermentatif. Le bon Sucre doit être dur, ſonnant, léger, & d'un doux agréable.

Maniere de clarifier le Sucre.

Ceux qui ne confiſent que quatre à cinq livres de Sucre à la fois, peuvent le clarifier de la maniere ſuivante. Faites fondre votre Sucre avec de l'eau bien claire, & mettez-le ſur le feu avec du blanc d'œuf fouetté : quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à répandre, verſez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaiſſer; & lorſque la ſeconde fois il vient à s'élever, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaiſſe, & ôtez doucement avec l'écumoire la craſſe noire qui eſt au-deſſus; enſuite paſſez-le au travers d'une ſerviette blanche mouillée, & il eſt clarifié.

On fait pluſieurs ſortes de cuiſſons de Sucre.

1°. Cuiſſon du Sucre à liſſé. On connoît qu'il eſt à liſſé lorſqu'en trempant le bout du ſecond doigt dedans le Sucre clarifié, & l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord, & qui reſte en goutte ſur le doigt.

2°. A perlé. La cuiſſon eſt telle lorſqu'en faiſant le même eſſai, & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait ſe maintient de l'un à l'autre.

3°. A ſoufflé. C'eſt lorſque le Sucre ayant cuit quelqu'autres bouillons, & qu'en ſoufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſecouée ſur le bord de la poële, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume. C'eſt lorſqu'après quelqu'autres bouillons, & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles qui ſe tiennent enſemble.

5°. A caſſé. Lorſqu'ayant trempé votre doigt dans le Sucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le Sucre avec les deux autres doigts, & que le Sucre ſe caſſe avec un petit bruit.

6°. Au caramel. C'eſt la derniere cuiſſon, & on connoît qu'elle eſt telle, lorſqu'en mettant le Sucre ſous la dent, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher : il faut obſerver le moment où il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon, autrement il brûleroit.

SUCRE-D'ORGE. Maniere de le faire. Faites bouillir de l'orge dans de l'eau pour en faire une décoction ; paſſez-la à l'étamine, prenez de cette décoction que vous mettrez avec le Sucre clarifié : faites-le cuire juſqu'à ce qu'il ſoit venu au caramel ; alors ôtez-le de deſſus le feu, laiſſez rabaiſſer le bouillon, verſez-le ſur la pierre de marbre que vous aurez huilée avec de l'huile d'olive, empêchant qu'il ne coule en bas, ou ſur un plat d'argent ou autre, au défaut de marbre : à meſure que le Sucre ſe refroidira & durcira, coupez-le par petits morceaux, & filez-le de la longueur que vous voudrez, pour vous en ſervir au beſoin.

SUCS ou Jus des plantes. Maniere de les tirer. 1°. Avant que de les exprimer, on doit laiſſer quelques heures la plante pilée en digeſtion : c'eſt le moyen d'en tirer plus de Suc. 2°. Après avoir pilé dans un mortier, les herbes, fleurs, fruits ou ſemences, on doit les mettre dans une toile forte, & les exprimer avec les mains, ou entre deux platines de fer ou de bois ; puis on laiſſe raſſeoir ce Suc pendant quelque temps ; quelquefois même on l'expoſe au ſoleil : ſi ce ſont des Sucs vineux, on verſe doucement & par inclination ce qui eſt le plus clair, & on le garde tel. On doit faire chauffer les plantes viſqueuſes, comme le pourpier, la bourrache, pour pouvoir plus facilement en tirer le Suc. On doit arroſer celles qui ſont peu ſucculentes, d'une liqueur appropriée.

SUDORIFIQUES. (remedes) Leur effet eſt de ranimer la circulation du ſang, & d'ouvrir la tranſpiration : ils conviennent dans toutes les maladies provenant de l'épaiſ-

ſiſſement qui s'eſt fait, faute de tranſpiration dans le ſang; telles que la pleuréſie, les rhumathiſmes univerſels, la ſciatique, les coliques, les vomiſſements dans les fievres continues, malignes, pourpreuſes, la petite vérole, rougeole, éréſipele, & toutes celles où les levains impurs ſont confondus dans le ſang. *Voyez* Poudre & Potion ſudorifique.

Auſſi-tôt que le malade aura pris le Sudorifique, on le couvrira ſoigneuſement, & il ſe tiendra tranquille ſans ſe découvrir : lorſqu'il commencera à ſuer, on lui donnera un bouillon dans lequel on exprimera le jus d'un demi-citron, ſi on en peut avoir; on doit entretenir ſa ſueur pendant cinq ou ſix heures, ou pour le moins juſqu'à ce qu'elle commence à devenir gluante & froide, ou qu'on s'apperçoive de quelque palpitation de cœur ou foibleſſe : alors on changera le malade de linge, & on lui fera prendre un bouillon. Pendant ſa ſueur, s'il ſe plaint d'une eſpece de langueur, on lui donnera de temps en temps une cuillerée de vin, ou de la gelée.

Si le malade ne guérit point après les premieres ſueurs, on réitérera tous les jours, ou de deux jours l'un, le même Sudorifique; ce qui n'empêche pas que dans les intervalles, on ne ſaigne & on ne purge le malade. *Voyez* Pleuréſie.

A l'égard du régime de vivre dans l'uſage des Sudorifiques, il dépend des différents genres de maladies.

SUDORIFIQUE pour la guériſon des fievres avec friſſon. Il faut que le malade, une heure avant l'accès, ſe mette au lit bien chaudement, ſans chemiſe & enveloppé dans un drap : il boira demi-ſetier de tiſane tiede; on lui mettra aux pieds une bouteille de terre de deux pintes pleine d'eau chaude, mais que la main puiſſe ſouffrir; on lui mettra auſſi ſous chaque aiſſelle une bouteille de terre de pinte pleine d'eau chaude. Dès qu'il ſentira venir le friſſon, qu'il boive un demi-ſetier d'eau tiede; qu'il demeure dans ſa ſueur pendant tout l'accès : après cela, on l'eſſuiera; on lui donnera un bouillon, &, une heure après, il pourra manger s'il a faim. Il n'y a point de fievre que ce remede n'emporte, s'il eſt réitéré juſqu'à trois fois, lorſqu'elle n'a pas été emportée à la premiere.

Autre Sudorifique. Prenez une dragme de graine de lierre ſeche, pulvériſez-la, faites-la infuſer pendant quelques heures dans un verre de vin blanc, avalez le tout, & vous mettez au lit : ce remede excite une ſueur abondante, qui guérit toutes les maladies qui ſe guériſſent par la ſueur.

SUDORIFIQUE contre les rhumatiſmes, ſciatiques, &c. Prenez des bois de buis, de genevrier, de chacun une once & demie; de la rapure de bois de gayac, ſix gros; du ſaſſafras, trois gros; de l'anis, un gros : concaſſez les bois par petits morceaux, & verſez ſur le tout quatre pintes d'eau

bouillante, le laiſſant infuſer trente heures ſur les cendres chaudes dans un vaiſſeau luté avec de la pâte. La doſe eſt de deux à trois verres par jour, le matin, ſur le ſoir, & en ſe couchant.

Cette tiſane eſt bonne auſſi contre les ſéroſités, & pour faire tranſpirer les humeurs nuiſibles, & à tous ceux qui ſont menacés d'apoplexie ou de paralyſie ſéreuſe.

En général, les Sudorifiques ne conviennent pas aux perſonnes qui ſont d'un tempérament trop ſec, chaud & bilieux, à celles qui ont la poitrine foible, ou qui ſont amaigries & extenuées, & dans toutes les maladies cauſées par un ſang bilieux & dépourvu de ſéroſité.

On met encore en uſage les Sudorifiques pour faciliter ſeulement, & augmenter la tranſpiration : c'eſt dans certaines maladies, telles que les débilités d'eſtomac, les indigeſtions, coliques, envie de vomir, cours de ventre ſéreux : on n'en donne au malade, le matin à jeun, que la moitié de la priſe du Sudorifique.

Les Sudorifiques ne conviennent point aux perſonnes d'un tempérament trop ſec, chaud & bilieux ; à celles qui ont la poitrine foible, ou qui ſont maigres, ou qui ſuent ordinairement de foibleſſe, ou qui ont le ventre conſtipé, ou à l'approche des regles.

SUIF. Subſtance graiſſeuſe que l'on trouve dans le corps des animaux qui ont des cornes (ou qui n'ont point les pieds ſéparés en pluſieurs doigts) aux extrémités des muſcles & aux membres : il ſert à faire les chandelles. On doit l'étendre ſur des perches auſſi-tôt qu'il eſt ſorti du corps de l'animal, & le faire fondre huit jours après, & non plus tard ; le laiſſer refroidir dans des terrines, ce qui forme une eſpece de pain qui s'endurcit, mais qui ſe rompt facilement. Le bon Suif eſt ſonnant, forme & ſec. *Voyez* Chandelle.

SUPPOSITOIRE (le) eſt un médicament ſolide de la longueur & groſſeur à peu près du petit doigt, arrondi & fait preſque en pyramide, que l'on introduit dans le fondement, pour faire aller à la ſelle ceux qui ont de la répugnance, ou qui ne peuvent pas facilement prendre des remedes. La matiere ordinaire des Suppoſitoires, eſt le miel commun cuit en une conſiſtance ſolide, & qui ſe puiſſe caſſer étant refroidi. On en fait auſſi avec du ſavon coupé en petites pyramides, puis frotté avec du beurre ſalé.

SURDITÉ. Mettez de la ſemence d'anis verd dans un réchaud de feu ; recevez la fumée dans l'oreille avec un entonnoir, & réitérez de temps en temps ; ou celle de tabac.

Pour la Surdité venue par catarre : broyez deux ou trois feuilles de chardon benit, mettez-les dans l'oreille du malade, en forme de tente, le plus avant qu'il ſe pourra ; couchez-le ſur le côté oppoſé, & renouvellez ce remede tous les jours.

Autre remede. Prenez un oignon blanc, fendez-le en long pour en tirer le germe, puis rassemblez-le & attachez-le avec du fil, remplissez le vuide d'huile de camomille, & faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes; étant cuit, pressez-le entre deux assiettes, & instillez dans l'oreille le suc qui en proviendra. Ou bien, prenez du jus de chou & du vin, la même quantité; faites chauffer le vin, & mettez-y ensuite le jus de chou; mêlez bien le tout, & coulez de cette liqueur dans les oreilles, les bouchant ensuite avec du coton.

En fait de remedes contre la Surdité, il faut qu'ils soient tiedes & non froids, & il n'en faut point appliquer de nouveau, que l'oreille ne soit nettoyée du précédent. Quand on a instillé la liqueur, il faut boucher l'oreille avec du coton musqué; car il est fort bon contre la Surdité.

SURDITÉ & bourdonnement d'oreilles. Introduisez dans l'oreille le petit bout d'une pipe à tabac, & tirez par le gros bout, ou le pot, l'air qui est dans l'oreille. *Eph. d'All.*

SUREAU. Arbrisseau de moyenne hauteur, qui croît dans les lieux ombrageux & dans les vallons : ses branches sont couvertes d'une double écorce, & contiennent une moelle blanche; ses fleurs sont faites en rosettes; ses fruits, ou baies, sont noirs étant mûrs, & pleins d'un suc rouge foncé. Les fleurs de Sureau sont émollientes & anodines; cuites dans du lait, & appliquées en cataplasme, elles guérissent la goutte; prises intérieurement, elles excitent la sueur : les baies sont fort bonnes pour la dissenterie; elles sont sudorifiques : la seconde écorce, prise en infusion, purge les humeurs de l'hydropisie : l'huile de cette écorce guérit les brûlures.

SURGEONS ou DRAGEONS. (les) On appelle ainsi les rejettons d'une plante, lorsqu'ils n'ont point de racines. On ne doit point les séparer de leur pied; car ils ne reprennent que là : on s'en sert seulement pour renouveller ce même pied.

SYCOMORE. Arbre qui croît en Syrie. On le cultive en France; tout son mérite est sa beauté : sa feuille ressemble à celle du mûrier; son bois est tendre & jette du lait : il vient fort vîte & fait un beau couvert; on l'éleve de boutures.

SYNCOPE. (tomber en) C'est éprouver une défaillance de cœur. La Syncope se manifeste par la pâleur, une sueur froide, la perte de la connoissance : elle vient ordinairement, ou d'une extrême frayeur, ou d'un grand épuisement, ou d'avoir perdu beaucoup de sang. Le remede, c'est de jetter de l'eau froide avec roideur au visage de la personne qui se trouve mal, de la coucher sur le dos, de lui donner de l'air en desserrant ses habits, de lui frotter le nez & les tempes avec du vinaigre, ou de l'eau de la-

vande, de Hongrie; de lui faire avaler un gros de thériaque dans du vin. *Voyez* Défaillance & maux de cœur.

SYROP. Liqueur d'une consistance un peu épaisse & d'un goût agréable, qu'on a extraite des eaux, ou des sucs, ou des herbes, & cuite & assaisonnée avec du sucre. Les différentes sortes de Syrops sont en grand nombre : en voici quelques-uns des plus usités, avec la maniere de les faire.

Syrop de capillaire. Prenez six onces de capillaires, récemment cueillis vers la fin d'Avril, & des plus odorants; coupez-les menu, mettez-les tremper chaudement dans trois livres d'eau, pendant six ou sept heures : puis faites bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la quatrieme partie; coulez-la avec expression, mêlez-y deux livres & un quart de sucre blanc, clarifiez ce mélange avec un blanc d'œuf, passez-le par un linge, & faites-le cuire jusqu'à la consistance de Syrop.

On en prend une cuillerée, dans la toux & les maladies de la poitrine.

Syrop de pavot blanc. Coupez par petits morceaux deux livres de têtes de pavots blancs, nouvellement cueillis, & une livre de têtes de noirs; mettez-les dans un pot de terre vernissé, versez dessus quatre pintes d'eau de fontaine bouillante; couvrez le pot, laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures, puis faites-le bouillir jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité; coulez la décoction avec forte expression, mêlez-y trois livres de sucre; clarifiez le mélange avec un blanc d'œuf, & faites le cuire en Syrop par un feu modéré.

On le donne dans tous les cas où il est besoin d'assoupir & d'arrêter le mouvement des humeurs, & d'appaiser les douleurs : la dose est depuis une once jusqu'à dix dragmes.

Syrop de mûres. Ecrasez des mûres de jardin dans un mortier; laissez-les macérer sept à huit heures à froid; exprimez le suc par un linge fin; mêlez ce suc avec un égal poids de sucre; faites cuire ce mêlange en Syrop : on en prend une cuillerée dans les rhumes & les maux de gorge.

On fait de la même maniere le Syrop de fraises; mais on fait dépurer le suc dans une bouteille au soleil : il réjouit le cœur, & purifie le sang.

Syrop de groseilles rouges. Ecrasez-en dans un mortier; tirez le suc par expression; remplissez-en des bouteilles; mettez dessus environ deux doigts d'huile d'amande douce; bouchez les bouteilles; laissez dépurer ce suc près de trois semaines, jusqu'à ce qu'il soit clair; filtrez-le par un papier gris; versez doucement; pesez la liqueur, & mêlez-y le double de son poids de sucre, que vous aurez fait fondre auparavant : écumez ce Syrop; coulez-le & le gardez : il est rafraîchissant, & réjouit le cœur.

Syrop de pommes. Rapez des pommes de reinette;

laiſſez-les dix ou douze heures à froid, puis exprimez-les; mettez le ſuc dans des bouteilles de verre, & faites enſuite tout ce qu'on vient de marquer pour le Syrop de groſeilles : il eſt pectoral, cordial, bon contre la mélancolie.

SYROP de coquelicot. Mettez trois quarterons de ces fleurs récentes dans un pot ; verſez deſſus trois chopines d'eau de fontaine bouillante ; couvrez le pot; laiſſez-le ainſi ſept ou huit heures, puis faites bouillir cette infuſion légérement ; coulez-la avec expreſſion ; mettez-y tremper, ſur des cendres chaudes, de nouvelles fleurs, le même temps qu'auparavant : faites le reſte comme la premiere fois; mêlez dans l'infuſion trois livres de Sucre; clarifiez le mélange, & faites-le cuire en Syrop.

Ce Syrop eſt bon pour le rhume: la doſe eſt juſqu'à une once & demie.

SYROP de roſes pâles. Cueillez avant le lever du ſoleil des roſes pâles ſimples ; mondez-les, ne retenant que les fleurs ; pilez-les dans un mortier ; laiſſez-les ainſi quelques heures ; exprimez-les pour en tirer le ſuc ; faites-le dépurer au ſoleil; verſez-le doucement; paſſez-le par un linge ; mettez-y un poids égal de ſucre fin, & faites évaporer le tout, par un petit feu, juſqu'à conſiſtance de Syrop. On peut garder ce ſuc dans des bouteilles, en mettant un peu d'huile d'amande douce deſſus : il purge doucement les ſéroſités, & fortifie l'eſtomac : la doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces.

SYROP de fleurs de pêchers. Pilez deux livres de ces fleurs récentes ; mettez-les dans un pot de terre ; verſez deſſus quatre pintes d'eau bouillante; couvrez le pot ; laiſſez la matiere en digeſtion pendant douze heures, puis faites-la bouillir légérement ; coulez-la avec expreſſion ; faites dans la colature trois ou quatre pareilles infuſions de nouvelles fleurs ; coulez-les, & exprimez-les comme devant ; & dans la derniere colature, mêlez huit livres de ſucre blanc; clarifiez le mélange, & faites-le cuire en Syrop : il eſt propre pour purger le cerveau, & contre les obſtructions; la doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces.

SYROP de chicorée : on le fait avec le ſuc de la chicorée ſauvage dépuré & le ſucre blanc, parties égales, & on le fait en conſiſtance de Syrop. On fait de même celui de bourrache.

SYROP d'abſynthe. Cueillez ſix onces d'abſynthe quand la plante eſt dans ſa vigueur, & avant le lever du ſoleil ; mettez-les tremper chaudement cinq ou ſix heures dans vingt onces d'eau; faites bouillir l'infuſion à diminution du tiers ; coulez-la avec expreſſion ; laiſſez-la raſſeoir, puis mêlez-y dix-huit onces de bon miel; faites cuire ce mélange, en l'écumant, juſqu'à conſiſtance de Syrop : on peut y mê-

ler un peu de rhubarbe, il ſera meilleur. Il aide à la digeſtion, fortifie l'eſtomac, tue les vers.

SYROP purgatif pour les enfants. Prenez de l'eau de pourpier, de taneſie & de pariétaire, diſtillée, de chacune huit onces; des feuilles de ſéné mondé, une once; de rhubarbe choiſie en poudre, ſix gros; de ſel d'abſynthe, trois gros; de pulpe de tamarins, une once: faites infuſer le tout pendant douze heures dans de l'eau de pourpier diſtillée, bouillante ſur les cendres très-chaudes, dans un vaſe de terre bien bouché; paſſez-le enſuite, en le preſſant; ajoutez dans la colature quatre onces de ſucre candi; faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſe réduiſe en conſiſtance de Syrop un peu clair. Réglez la doſe de la purgation ſelon l'âge & les forces de l'enſant.

SYROP émétique febriſuge. Prenez deux onces de pulpe ou chair de coings coupée par tranches, une once de racine de ſouchet, & une dragme de cannelle: coupez, pilez, & faites-les bouillir dans une livre & demie de vin blanc & d'eau; faites-en l'expreſſion: enſuite faites inſuſer pendant vingt-quatre heures, ſur les cendres chaudes, une once de verd d'antimoine ſubtilement pulvériſé; liez-le dans un nouet de linge; enveloppez ce nouet de papier: puis ôtez le nouet, & ajoutez une demi-livre de ſucre pour faire le Syrop.

Ce Syrop purge doucement & ſans violence, & on peut le donner à tout âge; ſavoir, aux enfants depuis deux dragmes juſqu'à demi-once, & aux adultes depuis une once juſqu'à une once & demie: étant donné dans une infuſion de ſéné, & cinq heures avant l'accès, il guérit la fievre quarte, ainſi que les fievres tierces & quotidiennes qui ne cedent pas aux remedes ordinaires.

T.

TABAC *ou* NICOTIANE. Plante originaire de l'Amérique, & qui croît aujourd'hui par toute l'Europe. Il y a trois eſpeces de Tabac, un, qui eſt à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites, & de couleur pourpre; la femelle qui a les feuilles preſque rondes, & les fleurs d'un jaune verdâtre. En général, c'eſt du Tabac mâle dont on fait le Tabac, ſoit en corde, ſoit en poudre, & dont on ſe ſert tant intérieurement qu'extérieurement. Les feuilles de Tabac ſont chaudes & deſſicatives, & dans un plus haut degré étant ſéches, que fraîches: elles ſont inciſives, réſolutives, vulneraires, réſiſtant à la corruption, font éternuer, cracher & vomir. Les feuilles vertes de Tabac mâle, pilées & appliquées, ſont bonnes à toutes plaies: le Tabac donné

donné intérieurement, eſt un violent vomitif pour déraciner les fievres opiniâtres ; la fumée du Tabac eſt ſalutaire dans pluſieurs maladies du nez & de la gorge : ſon ſuc appliqué guérit la teigne ; l'herbe tue les puces.

Lorſqu'on veut cultiver du Tabac, ce doit être dans une terre graſſe & humide, expoſée au Midi, labourée & amendée avec du fumier conſommé. On le ſeme en France à la fin de Mars : on fait un petit trou en terre de la longueur du doigt ; on y jette dix ou douze grains de Tabac, & on recouvre le trou : lorſqu'il eſt levé, on doit arroſer la plante pendant le temps ſec, & la couvrir avec des paillaſſons dans le grand froid. Comme chaque grain pouſſe une tige, on doit ſéparer les racines : lorſque les tiges ſont hautes d'environ trois pieds, on doit couper le ſommet de chaque tige avant qu'elles fleuriſſent & afin qu'elles ſe fortifient, & arracher celles qui ſont piquées de vers, ou qui veulent pourrir. On connoit que les feuilles ſont mûres quand elles ſe détachent facilement de la plante : c'eſt vers la fin d'Août ; on doit alors cueillir les plus belles, les enfiler par la tête, en faire des paquets, & les mettre ſécher dans un grenier. On doit laiſſer la tige en terre, pour donner le temps aux autres feuilles de mûrir ; on doit conſerver la graine du Tabac juſqu'au mois d'Avril, pour en ſemer de nouveau.

TABLEAUX. Maniere de faire revivre les couleurs des Tableaux noircis, & les rendre comme neufs. Prenez de la graiſſe de rognon de bœuf deux livres ; de l'huile de noix une livre ; de la céruſe broyée à l'huile de noix, une demi-livre ; de la terre jaune broyée auſſi à l'huile de noix, une once. Faites fondre dans un pot la graiſſe ; & quand elle ſera tout-à-fait fondue, mêlez-y l'huile de noix, enſuite la céruſe & la terre jaune : remuez avec un bâton toutes ces drogues pour les bien mêler, & lorſque la compoſition eſt tiede, mettez-en une couche ſur la toile derriere le tableau ; elle diſſipera petit à petit tout le noir, & rendra le Tableau toujours plus beau en vieilliſſant.

Autre maniere. Détachez le Tableau de ſa bordure, couvrez-le d'un linge de la même grandeur ; arroſez le Tableau d'eau claire, pendant pluſieurs jours, & juſqu'à ce que le linge ait attiré toute la craſſe du Tableau : enſuite frottez le Tableau avec de l'huile de lin dépurée long-temps au ſoleil, & avec une éponge.

TABLETTES (les) ſont un médicament de conſiſtance plus ſolide que les pilules, compoſé de poudres & de ſucre, que l'on fait fondre dans une liqueur convenable qui ſert à lier ces poudres, & que l'on fait cuire juſqu'à la conſiſtance requiſe, pour être coupé en Tablettes. On appelle auſſi de ce nom une compoſition de drogues réduites à ſec, qu'on taille en forme ronde ou quarrée.

Tablettes de guimauve. Faites bouillir dans de l'eau des racines de guimauve bien nettes, jusqu'à ce qu'elles soient molles : séparez-les de leur décoction, écrasez-les dans un mortier de marbre, passez-les par un tamis renversé pour en avoir la pulpe, faites cuire dix-huit onces de sucre dans six ou sept onces d'eau rose, jusqu'à consistance d'électuaire solide; mêlez-y alors, hors du feu, quatre onces de pulpe de guimauve avec un bistortier; remettez la bassine sur un très-petit feu, pour faire dessécher la matiere, l'agitant toujours; & quand elle aura une consistance raisonnable, on la jettera sur un papier huilé d'huile d'amandes douces : on l'étendra & on la coupera en Tablettes.

Elles sont propres pour adoucir & émousser les âcretés de la toux, & pour faire cracher.

Tablettes pour tuer les vers. Prenez de bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de pourpier, de choux, de genêt & de poudre à vers, de chaque trois gros; deux gros de mercure doux, & une livre de sucre royal : réduisez le tout en poudre subtile, incorporez-le avec du mucilage de gomme adragant, tiré avec de l'eau de fleurs d'orange; faites-en des Tablettes du poids d'environ une dragme, & mettez-les sécher à l'ombre.

On en donne une ou deux aux enfants le matin à jeun, & trois ou quatre aux personnes avancées en âge.

TACHES d'encre sur le linge & le papier. Moyen de les enlever. Il faut frotter tout de suite la Tache avec du verjus, & elle disparoîtra : si on n'est pas dans la saison du verjus, il faut la frotter avec de l'oseille; mais le verjus est meilleur : si on n'a pas d'oseille, prenez de l'eau claire, faites-y dissoudre du sel en égale quantité d'eau, & frottez-en la Tache; il en est de même pour le papier.

Toutes les Taches d'encre s'enlevent par ces différents moyens, excepté celles de la véritable encre de la Chine; à l'égard de l'encre d'Imprimerie, elle résiste aussi à tous les acides; mais elle ne peut soutenir les sels, ni les urines de certains animaux, telles que celle des chats.

Taches du visage. Eau pour les Taches du visage. Prenez une livre & demie de fraises; demi-livre de fleurs de lis blancs & de feves; demi-once d'alun de roche; deux dragmes de sel, gomme & nitre : faites macérer le tout pendant quinze jours dans de la malvoisie, du miel de Narbonne & du vinaigre blanc, une livre de chacun; & faites-les distiller au feu de sable modéré. Lorsque vous voulez vous servir de cette eau, trempez-y un petit linge, & appliquez-le sur les Taches du visage le soir en vous couchant; & le lendemain matin, lavez-les avec de l'eau de nénuphar. *Voyez* Pommade.

TAILLE DES ARBRES. On taille les arbres pour

retrancher les branches inutiles: or, ce retranchement rend 1°. la ſeve plus abondante, ce qui procure du plus beau fruit; 2°. il fait prendre à l'arbre une plus belle figure, & il prolonge ſa durée en empêchant ſon épuiſement.

On taille ordinairement, depuis la fin d'Octobre juſqu'à la fin de Janvier, les fruits à pepin; & en Février & en Mars les fruits à noyau : on taille les pêchers les derniers. En général, on ne taille les arbres, quels qu'ils ſoient, qu'après la ſeconde année qu'ils ſont plantés : on commence par tailler les arbres les plus foibles.

L'art de la Taille demande encore plus d'intelligence que d'adreſſe : cependant il y a trois principes, dont la connoiſſance peut ſervir pour comprendre plus facilement en quoi conſiſte cet art.

Le premier, eſt de ſavoir connoître les branches inutiles: or, pour les connoître, il faut, 1°. pouvoir diſtinguer les branches à fruit & à bois, d'avec les branches de faux bois. Les branches à fruit ſont petites, courtes, nourries : on y voit des boutons; ces boutons ſont une tumeur qui renferme les fleurs, & les fruits qui ſuccedent aux fleurs; ils ſont plus gros & plus ronds que celui qu'on appelle l'œil; celui-ci eſt une tumeur pointue, qui renferme un paquet de feuilles avec le jet. Les branches à bois ſont les groſſes & fortes branches deſtinées à former la tête de l'arbre; ce ſont celles auſſi qui ſont venues ſur la Taille de l'année précédente. Les branches de faux bois ſont celles qui naiſſent ſur une vieille branche, ou même ſur une bonne, & dans un endroit où il ne paroiſſoit point d'œil : on doit regarder encore comme branches de faux bois, les branches qui viennent ailleurs que ſur celles qui ont été raccourcies à la derniere Taille; telles ſont celles qui ſortent immédiatement de la tige; celles qui viennent contre l'ordre commun, c'eſt-à-dire, lorſqu'elles ſont groſſes vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au-deſſus; telles ſont encore les branches qu'on appelle chiffonnes, qui ſont des petites branches déliées & en confuſion; & enfin les branches appellées gourmandes, qui ont de longs jets, gros comme le doigt & fort droits, l'écorce unie, les yeux plats, & naiſſent ſur les groſſes branches.

2°. Il faut ſavoir encore mettre une différence entre les branches à fruit; car il y en a de bonnes & il y en a de mauvaiſes : les bonnes ont des yeux enflés, des boutons bien marqués & bien nourris, & une écorce vive : ces mêmes qualités doivent ſe trouver auſſi dans la bonne branche à bois. Les mauvaiſes, ou qui ne ſont bonnes à rien, ont des yeux plats, écartés les uns des autres, ou bien elles ſont extrêmement groſſes, longues & droites, avec des yeux maigres & fort écartés : on appelle gourmandes

ces dernieres ; on doit couper les unes & les autres.

Le fecond principe, eft qu'il faut gouverner avec prudence les bonnes branches : ainfi il faut bien fe garder de couper le bois qui eft à côté & au-deffus de la petite branche à fruit; car elle deviendroit elle-même branche à bois & affameroit les boutons à fruit, au lieu qu'en laiffant cette petite branche, lorfqu'elle eft vigoureufe & de quelque longueur, la feve s'étend, fe partage dans une multitude de feuilles, & entre plus facilement dans les tuyaux des boutons à fruit.

Le troifieme, eft de tailler avec économie, c'eft-à-dire, favoir tailler tantôt long, tantôt court, de maniere qu'il y ait de tous les côtés une quantité à peu près égale de branches à bois; afin que la feve fe diftribue également. Tailler long, c'eft laiffer dix ou douze pouces à une branche à bois; il faut cependant avoir égard à la force de la branche : tailler court, c'eft ne laiffer à la branche que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit : on taille court les arbres foibles, fur-tout dans les premieres années, & on ne leur laiffe que très-peu de branches, afin que les premiers jets qu'ils poufferont foient vigoureux. Quand un arbre ne donne du fruit que d'un côté, on doit tailler fort long le côté qui ne donne que du bois.

On doit ufer de prévoyance dans la Taille des arbres, c'eft-à-dire, juger du fort des branches, connoître celles qu'il faudra un jour retrancher, & en difpofer d'autres pour remplacer les vuides que les premieres feront; & favoir conferver par préférence une branche de faux bois, quand elle eft vigoureufe & voifine du corps de l'arbre : cela fe pratique quelquefois à l'égard des pêchers.

Quant au temps de la Taille, on peut tailler les arbres auffi-tôt après la chûte des feuilles, & on peut continuer de les tailler pendant l'Hyver : on doit néanmoins excepter certains arbres, comme les pêchers, les abricotiers, dont on peut différer la Taille jufqu'au temps de la fleur, de peur que l'Hyver n'endommage les boutons en taillant ces arbres. Pendant cette faifon, il faut excepter encore ceux qui pouffent une grande quantité de bois, & dont il faut différer la Taille, jufqu'à ce que la feve ait mis tout en mouvement.

Seconde TAILLE. Elle fe fait à la feconde année après que les arbres ont été plantés; c'eft alors que l'on commence à diftinguer les branches à bois d'avec celles à fruit: on doit couper celles-ci plus courtes que les autres; on ravale celles qui ont pris trop de nourriture, & qui ne viennent pas comme il faut. En un mot, pendant les deux premieres années, on doit s'appliquer à faire prendre à l'arbre une bonne figure.

Troisieme TAILLE. Elle se fait à la troisieme année: en celle-ci on dispose l'arbre à donner du fruit. Pour cette effet, on doit, 1°. conserver les branches les mieux nourries & les mieux placées.

2°. En les taillant, il faut en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter : à l'égard des branches à fruit, les pincer s'il y en a trop, & en retrancher toutes les chiffonnes; ce sont de petites branches déliées, qui ne donnent, ni bois, ni fruit.

3°. Disposer les branches que l'on compte devoir être à bois, de maniere qu'elles poussent dans l'endroit le plus vuide de l'arbre, & pour cela on en coupe une courte entre deux longues, afin qu'elles garnissent le milieu; & parmi les deux ou trois nouvelles qui naissent de la branche coupée l'année précédente, on conserve la plus grosse pour bois : c'est celle d'en-haut.

4°. Placer les branches à fruit qui viennent ordinairement au dessous de la branche à bois, de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres.

5°. Si celles qui ont repoussé sont foibles à leur extrémité, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées, sans leur laisser de sortie; car alors la seve retrograde & fortifie les yeux qui sont sur la branche, ce qui s'appelle tailler en *moignon* : si au contraire elles sont un peu fortes & qu'elles ne puissent pas s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil, afin qu'une partie de la seve se jette par cette sortie, & fasse tourner à fruit les branches au dessous, ce qu'on appelle *couper en ergot.*

6°. Lorsque des branches à bois entrent au dedans de l'arbre, où elles pourroient faire de la confusion, on doit couper, à l'épaisseur d'un écu, la branche que l'on veut ôter, c'est-à-dire, qu'on ne laisse du bois que l'épaisseur d'un écu, afin que la seve jette des deux côtés : par-là de deux branches fortes, il en renaît deux foibles qui se mettent à fruit, & on garnit l'arbre des deux côtés également. La Taille en pied de biche, c'est-à-dire, figurant un long ovale au bout de la branche coupée, fait le même effet; car la seve ne trouvant plus de branches à remplir, perce pour donner une ou deux branches à fruit.

Quelquefois d'une branche qui devroit être à fruit, on est obligé d'en faire une branche à bois; & c'est, lorsque celle qu'on attendoit pour bois, vient plus foible que celle d'au-dessous : alors on la laisse longue, & on la compte pour branche à fruit.

Voyez ce qui peut avoir encore rapport à cette matiere, à l'article de la *Plantation des Arbres. Voyez* encore quelle doit être la Taille des *Pêchers*, *Abricotiers*, *Pruniers*, à l'article de chacun de ces arbres.

Taille de la Vigne. *Voyez* Vigne.

Taille des fruits à pepin. Selon les obfervations de *Bradley*, les fruits à pepin fouffrent beaucoup quand on les taille : il vaut mieux, felon lui, ne pas fe fervir fi fouvent de la ferpette, & arracher les bourgeons qui produiroient des branches gourmandes, lorfqu'ils commencent à paroître, que d'attendre qu'elles foient crûes entiérement pour les détacher de l'arbre. Comme c'eft au mois de Mai qu'on peut connoître quels font les bourgeons utiles, c'eft-à-dire, qui formeront des branches à fruit, ou qui ferviront à remplir les vuides des efpaliers, c'eft alors qu'il faut décharger les arbres de tous les bourgeons que l'on croit inutiles : bien plus, à l'égard des poiriers & autres à pepin qui ne doivent porter qu'au bout de deux ans, on doit laiffer tous les ans fur l'efpalier des branches qui puiffent fe fuccéder les unes aux autres pour donner du fruit; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une feule fois: ainfi il faut les ôter pour faire place à d'autres. De forte que fur un efpalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois états; l'un chargé de fruits; l'autre deftiné à fe nouer pour fleurir, ce que le bourgeon fait connoître; & le troifieme, qui confifte en de nouvelles branches qui deviendront utiles à leur tour.

Il arrive quelquefois que malgré le foin qu'on a eu de tailler les arbres fruitiers, fur-tout les pommiers & poiriers, & de déchauffer leurs racines pendant l'Hyver, on voit tomber en quantité les fruits noués après que la fleur eft paffée. Pour aller au devant de la perte des ces fruits, on doit percer l'arbre dans la tige & à demi-pied de terre, avec une tariere ou villebrequin, jufqu'à fon centre & point au delà; 2°. chaffer un coin de bois de chêne de la même longueur dont on a percé l'arbre dans cette ouverture, & le faire parvenir à coup de maillet jufqu'au cœur de l'arbre : avec le temps il fe forme une efpece de croute qui couvre la tête du coin, & on ne le voit plus; par ce moyen l'arbre retiendra fes fruits, mais bien plus les années fuivantes que la premiere.

Tailles (les) font des impofitions qui fe levent tous les ans pour le Roi & pour foutenir les charges de l'Etat. En France elles font réelles & perfonnelles, parce qu'elles s'impofent, tant par rapport aux biens qu'un Taillable poffede, que par rapport au gain qu'il fait par fon travail & fon induftrie; en Languedoc, Provence & Dauphiné, elles font purement réelles & ne fe levent que fur les héritages roturiers, foit que celui qui les poffede foit noble ou non.

Les Tailles réelles & perfonnelles fe paient par les Habitants roturiers des Villes non franches, Bourgs & Villages, à proportion des biens du Taillable. Les gens exempts de la

Taille ſont les Gentilshommes & les ennoblis, les Bourgeois de Paris, les Officiers de Cours Souveraines, les Sécretaires du Roi, les Officiers des Sieges Préſidiaux, & de toutes les autres Juriſdictions Royales; ceux qui ont douze enfants. Les exempts des Tailles, à raiſon de leur demeure dans les Villes franches, ne doivent faire aucun trafic pour jouir de leur privilege, ſi ce n'eſt du revenu de leurs terres, & ils ne peuvent tenir des terres d'autrui à ferme : ce ſont les Elus, qui, en conſéquence des ordres qu'ils ont reçus touchant la ſomme qu'ils doivent lever, font le rôle des Tailles, par lequel ils cotiſent les Villes, Bourgs & Villages dans l'étendue de leur Election, & envoient enſuite ces rôles à chaque Paroiſſe, laquelle élit tous les ans, pour la levée du nouveau rôle, des Collecteurs des Tailles d'entre les Habitants de la même Paroiſſe. Les Collecteurs ſont obligés de faire les rôles de leurs Paroiſſes, & de cotiſer chacun des Habitants à proportion de ſes facultés : ils doivent encore lever les deniers, & les porter aux Receveurs des Tailles de chaque Election.

Les Bourgeois des Villes qui demeurent à la campagne y ſont ſujets, à moins qu'ils ne réſident ſept mois de l'année à la Ville; mais on ne peut pas les mettre à la Taille lorſqu'ils ne font valoir que leurs jardins, clos & vignes, & qu'ils les font valoir par des gens Taillables. Les Bourgeois des Villes franches peuvent faire valoir une de leurs fermes dans une ſeule Paroiſſe de leur Election juſqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter; mais il faut qu'ils prouvent qu'ils ſont Bourgeois de cette Ville franche par les quittances de Capitation, celles du loyer de leur habitation, celle de la taxe des Pauvres. 2°. Les Eccléſiaſtiques peuvent, ſans payer la Taille, faire valoir dans une ſeule Paroiſſe une ferme juſqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce ſoit un bien d'Egliſe où le leur propre, mais en ligne directe. Les Curés peuvent également faire valoir les dîmes de la Paroiſſe & les héritages affectés à la Cure. 3°. Les Gentilshommes peuvent faire valoir quatre charrues, en un ſeul domaine, dans une ſeule Paroiſſe : les Officiers chez le Roi font le labour de deux charrues, pourvu qu'ils ſoient employés dans l'Etat, & qu'ils faſſent réellement le ſervice.

La Taille Seigneuriale eſt une Taille due au Seigneur dans quelques Coutumes, & qui a lieu quand il eſt priſonnier dans une juſte guerre; 2°. quand il fait ſon fils aîné Chevalier, & quand il marie ſa fille à un Gentilhomme.

TAILLIS, ſoins que doit avoir le Propriétaire d'un Taillis. 1°. Il doit avoir attention qu'à meſure qu'il fera abattre les Taillis, il y ait des Ouvriers, qui en même-temps exploitent les bois, tant en fagots qu'en bois d'é-

quarriſſage : on commence ordinairement à couper les Taillis avant les gros bois ; on les coupe en Octobre : tout l'ouvrage doit être fini en Décembre, afin d'avoir la liberté d'abattre les grands arbres, & que les Ouvriers aient le champ libre pour les exploiter.

2°. La ſeconde année après la coupe, il doit éclaircir & émonder les jets que chaque ſouche aura pouſſés.

3°. Cinq ou ſix ans après la premiere coupe, il doit examiner ſi les ſouches ne ſont pas trop fournies, afin d'en retrancher les branches ſuperflues, & tout ce qui feroit obſtacle à leur accroiſſement ; mais il ne doit employer pour cela que des perſonnes ſûres, de crainte qu'elles ne gâtent par ignorance ou par malice les branches qui méritent d'être réſervées : ces branches retranchées lui fourniront aſſez de bourrées pour payer le double de la dépenſe.

4°. Il ne doit pas laiſſer venir les Taillis trop vieux, de crainte que les ſouches ne ſoient plus en état de repouſſer, comme il arrive lorſqu'on a laiſſé paſſer trente années ſans les couper. Rien n'eſt plus préjudiciable aux bois que de n'en couper les branches que quand elles ont une certaine groſſeur ; tous les bourgeons des ſouches ne peuvent plus pouſſer, ſitôt que l'écorce a acquis par l'âge une certaine épaiſſeur, & il faut que la ſouche périſſe. En effet, ce n'eſt pas toujours de la groſſeur de la tige que dépendent les jets qui doivent repouſſer ſur la branche, mais bien plutôt de ſon âge, qui rend l'écorce plus ou moins pénétrable aux bourgeons qu'elle contient.

5°. Lorſqu'il voit que les ſouches s'élevent de plus d'un pied & demi de terre, il doit les rabaiſſer en les faiſant couper au rez de terre ; alors elles repouſſent moins de jets à la vérité, mais qui ſont plus forts & plus nourris, ce qui rend le bois infiniment plus beau ; car enfin, quoiqu'on faſſe, la terre n'a qu'une certaine quantité de ſucs, & ne peut pas en donner davantage : ſans cette attention les ſouches d'un Taillis qui a été coupé pluſieurs fois, pouſſent tant de rejettons, que, ne pouvant les nourrir tout à la fois, ils demeurent petits, & le bois ne parvient jamais à une groſſeur raiſonnable.

TALES. On entend par ce terme des fleurs qu'on multiplie, en éclatant leurs plantes en racines.

TALLEVANNES. Sortes de longs pots de grès, où l'on met du beurre quand on a fait ſa proviſion.

TALMOUSES. Faites bouillir dans une caſſerole la valeur d'un verre d'eau avec un demi-quarteron de beurre & un peu de ſel : quand l'eau bout, délayez-y bien deux cuillerées de farine ; la pâte étant ferme, ôtez-la du feu, & délayez-y quelques jaunes d'œufs, & avec un morceau de fromage à la crême bien égoutté faites des abbaiſſes de

feuilletage; mettez-les fur des moules à petits pâtés, de façon qu'elles débordent ; mettez fur chacune un petit morceau de la pâte à fromage, enveloppez-la avec ce qui déborde de l'abbaiffe ; dorez-les avec un œuf battu, & mettez-les au four, mais à feu moderé.

Talus de gazons. On appelle ainfi ce qui forme le revétiffement des boulingrins, ainfi que le renfoncement; il doit avoir la pente un peu douce.

TAMARINS. Efpece de pruneaux qui viennent fur un arbre dans les Indes : les bons doivent être noirs, moelleux, en pâte affez dure, d'un goût aigrelet. Ils font laxatifs & aftringents, calment le grand mouvement des humeurs, purgent doucement la bile & les humeurs recuites : leur décoction eft un bon remede dans les fievres tierces. La dofe eft depuis demi-once à une once, & en décoction, depuis deux onces jufqu'à trois.

TAMARIS. Arbre qui croît dans les pays chauds; on fe fert principalement de fon écorce pour les remedes, parce qu'elle remédie aux affections de la rate. Six onces de cette écorce, dans une décoction de fix pintes d'eau réduite à la moitié, eft fort falutaire contre l'hydropifie & les affections catarreufes.

TAN. On appelle ainfi l'écorce des chênes réduite en poudre menue dans un moulin, ou à force de pilons : on s'en fert pour préparer les cuirs; fa qualité eft d'en refferrer les pores : le meilleur eft celui qui eft nouvellement fait.

TANCHE. Poiffon de la figure de la carpe, mais fes écailles font plus petites & plus jaunes; elle a de petites écailles très-gliffantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une fur le dos fort courte & fans aiguillon, une autre auprès du trou des excréments : elle eft longue d'environ un demi-pied, groffe comme le bras, & d'un naturel fort vif. Elle habite ordinairement dans les eaux bourbeufes & dormantes ; elle eft eftimée pour le goût & la fermeté de fa chair : elle peuple beaucoup, mais comme elle ruine le fond de l'étang, on ne doit pas fe foucier d'y en jetter; cependant on y en trouve toujours affez.

Maniere d'accommoder les Tanches. 1°. En friture: mettez vos Tanches dans l'eau bouillante, mais hors du feu; laiffez-les-y un moment, c'eft ce qu'on appelle les faire limoner : effuyez-les bien, vuidez-les, fendez-les par le dos, poudrez-les d'un peu de fel & de farine, & faites-les frire.

2°. En fricaffée au blanc : pour cela limonez-les, vuidez-les, coupez la tête, fendez-la par le milieu; coupez vos Tanches en fix, lavez-les bien : faites fondre du beurre dans une cafferole fur un fourneau; mettez-y les Tanches

avec champignons, sel poivre, bouquet, oignon piqué: passez-le tout; mettez-y un peu de farine, mouillez d'un peu d'eau chaude; jettez dans la fricassée une chopine de vin blanc qu'on a fait bouillir; délayez trois ou quatre jaunes d'œuf avec du verjus, & liez la fricassée avec; ajoutez un peu de persil haché & de la muscade.

TAPIS de gazon, terme de Jardinage; c'est aussi ce qu'on appelle des pelouses. On met des Tapis de gazons au milieu des grandes allées & des avenues, dans les bosquets, dans les parterres, & même dans les cours des maisons de campagne.

TARTELETTES. *Voyez* Crême & petits Pâtés.

TARTRE. Espece de croûte qu'on trouve attachée autour & en dedans des tonneaux de vin. Le vin blanc produit un Tartre blanc, & le vin rouge un Tartre rouge; le blanc est plus pur que le rouge. Tous les Tartres sont apéritifs & un peu laxatifs: ils levent les obstructions & calment la fievre; on ne se sert intérieurement que du Tartre blanc & du cristal de Tartre: la dose est depuis demi-dragme jusqu'à trois dragmes.

TAUPES (les) sont de petits animaux tout noirs, gros à peu près comme un rat, & qui vivent sous terre. Les Taupes font un grand dommage aux prés & aux jardins, car elles renversent la terre par-tout où elles passent; on doit leur faire la guerre: il y a des gens en Normandie qui gagnent leur vie à les détruire. On peut les prendre en vie avec des taupieres qui sont comme des boëtes faites de plusieurs planches de sureau, qui ont une petite planche qui se ferme à peu près comme une souriciere; ou bien on donne dans le trou qu'elles ont fait, quelque bon coup de bêche, ainsi que dans les endroits où on les voit remuer la terre.

TAUREAU. *Voyez* d'abord l'article du bœuf, parce qu'il y a quantité de choses qui conviennent au Taureau comme au bœuf.

Un Taureau, pour être bon, doit avoir l'œil noir, éveillé, le regard vif & de travers, les cornes noires & plus courtes que celles du bœuf, le cou charnu & fort gros, le muffle grand, le nez court & droit, les épaules & la poitrine larges, le dos droit, les jambes grosses, la queue longue & velue, le poil rouge, l'allure ferme.

L'âge où il peut sallir les vaches, est depuis trois ans jusqu'à neuf: on lui fait manger un picotin d'avoine, de l'orge & de la vesce pour lui donner de l'ardeur; il peut saillir jusqu'à quinze vaches, mais il ne faut pas lui en livrer davantage. On doit employer dans les maladies qui lui surviennent, les mêmes remedes qu'on a enseignés à l'article du bœuf.

TEIGNE eſpece de gale. (remede contre la) 1°. Il faut ſaigner & purger le malade ; ou faites fondre du beurre frais à petit feu, puis incorporez du ſoufre blanc en poudre ſur des cendres chaudes, en remuant bien juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont vous oindrez la tête du malade, après avoir coupé les cheveux bien près ; couvrez-la d'un linge qui en ſoit enduit, & qui ſervira juſqu'à guériſon, & frottez-en la tête deux fois le jour, en coupant de temps-en-temps les cheveux.

Ou faites bouillir de la chair bien ſalée, frottez la Teigne avec l'écume, & elle guérira dans huit ou dix jours.

Lui faire prendre de la tiſane de racine de patience ſauvages trois verres par jour ; 2°. le purger encore ; 3°. uſer du remede ſuivant.

Prenez des baies de genievre bien mûres, une ſuffiſante quantité : pilez-les, & faites-les bouillir avec du ſain-doux ; paſſez enſuite par un linge avec expreſſion, & gardez ce liniment pour l'uſage.

On doit commencer par laver la tête avec une forte décoction de feuilles & de racines de mauve, faite dans l'urine d'une perſonne ſaine ; enſuite on fera l'onction avec le liniment ci-deſſus.

A l'égard des enfants teigneux, il y a des gens qui conſeillent un remede bien ſimple, c'eſt de faire un bonnet de feuilles de lierre conſues enſemble, & le faire porter à ces enfants ; après quelque temps on leur en met un autre.

TEIGNE. Petit ver qui ronge les étoffes, meubles & habits. Le remede pour l'empêcher eſt de bien battre les tapiſſeries & rideaux de laine avant que les papillons jettent leurs œufs, (c'eſt vers le milieu de l'Eté,) & de ne les remettre en place qu'après avoir fait crever les Teignes & les papillons avec la fumée de tabac que l'on fait bruler dans un rechaut.

Autre Remede. Prenez une partie d'huile de térébenthine & deux parties d'eſprit de vin, pour donner de l'activité à la liqueur : mêlez bien le tout enſemble ; enſuite humectez une broſſe ou vergette de cette compoſition ; paſſez-la légerement ſur les meubles, tapiſſeries, fauteuils, houſſes, bois de lit & les jointures : l'odeur forte de la térébenthine fait mourir les Teignes & crever leurs œufs, & aucun inſecte, même punaiſes & puces, n'oſent en approcher. Cette opération doit ſe faire au mois d'Avril, mais il faut fermer exactement les portes & fenêtres & boucher la cheminée ; le lendemain matin on ouvre tout pour donner de l'air : au mois d'Août, on doit faire la même opération. Pour garantir les habits ſerrés dans les armoires, on imbibe de cette liqueur quelques feuilles de papier que l'on place entre quelques uns des plis.

TEIN. Pour nettoyer & blanchir le Tein du visage. Prenez de l'eau où l'on ait fait bouillir de la farine de froment; ou bien faites une infusion de mie de pain blanc trempée dans de l'eau-de-vie ou du vin blanc, & lavez-vous-en le visage. *Voyez* Pommade pour le Tein.

TEINTURE. C'est l'extraction ou séparation que l'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, & l'impression qu'elle fait dans quelque liqueur qui emporte une portion de leur plus pure substance : on en fait de diverses sortes.

TEINTURE de roses. Prenez une once de roses rouges seches : mettez-les infuser dans trois livres d'eau de fontaine tiede; ajoutez-y deux dragmes d'esprit de vitriol ou de soufre; exprimez & filtrez le tout : elle arrête les diarrhées & le crachement de sang, on peut la prendre en maniere de tisane.

TEINTURE thériacale. Prenez quatre ou cinq onces de thériaque : mettez-les tremper pendant quelques jours dans douze ou quinze onces d'esprit de vin, puis filtrez la liqueur; la dose est d'un scrupule jusqu'à deux dragmes.

TEINTURE de quinquina. Pulvérisez grossiérement quatre onces de quinquina : mettez-les dans un matras; versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts; adaptez dessus un autre matras; lutez les jointures; laissez le vaisseau pendant quatre jours, & remuez de temps en temps; puis filtrez cette Teinture rouge par un papier gris, & gardez-la en bouteille. Cette Teinture est très-propre pour guérir les fievres intermittentes, si on en prend environ dix gouttes ou tout au plus une dragme dans du vin, trois fois le jour pendant quinze jours.

Il y a aussi la Teinture d'antimoine & la Teinture de tartre.

On appelle aussi Teinture la couleur qu'on donne aux étoffes & à d'autres matieres.

TEMOINS. On appelle ainsi ceux que l'on fait appeller en Justice pour déposer ce qu'ils savent d'un fait contesté entre les Parties. Toutes personnes de l'un & de l'autre sexe peuvent être Témoins; il faut excepter les enfants, les insensés, les personnes infâmes ou perdues de réputation.

Celles qui sont intéressées aux faits qu'on veut prouver, ceux qui sont parents ou alliés, ou amis, ou ennemis, ou domestiques des personnes intéressées, à moins, à l'égard de ces derniers, qu'il ne s'agisse de faits passés dans l'intérieur de la maison. Dans tous les cas où la preuve par Témoins est reçue, il en faut deux pour le moins : les Témoins doivent être ouis par leur bouche, après avoir prêté serment de dire vérité. Le Témoin assigné pour déposer

doit comparoître, faute de quoi il peut l'être de nouveau, à peine de dix livres d'amende, & ce par Ordonnance du Juge; & s'il refuse, il y est obligé de la payer même par corps. Les Ecclésiastiques y sont contraints par saisie de leur temporel. En matiere civile on ne peut faire entendre sur chaque fait que dix Témoins. Le Juge ne peut entendre les Témoins qu'en présence du Greffier : les Témoins ne peuvent déposer que sur les faits pour lesquels ils sont appellés.

TEMPS. Présages du Temps rélativement à l'Agriculture. 1°. De la pluie : c'est un signe de pluie dans la journée, lorsque le soleil se leve dans des nuages qui le cachent entiérement, ou qu'il est rouge ou chargé de plusieurs couleurs, ou plus chaud qu'à l'ordinaire : c'est signe de pluie pour le lendemain, lorsqu'il paroît dans son cours pâle ou obscur, ou qu'en se couchant, il pousse de longs rayons, ou qu'il se cache dans des nuages blanchâtres: 2°. lorsque la lune est cernée dans son plein; 3°. lorsqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, ou que des nuées blanches vont à l'Orient; 4°. quand on se trouve las & assoupi, ou que l'on sent des douleurs de rhumatisme ou des cors au pied, si les corbeaux ou les grenouilles croassent, si les oiseaux de riviere battent des aîles plus qu'à l'ordinaire, si les coqs chantent plus que de coutume le soir, ou à des heures extraordinaires, &c. car il seroit trop long de rapporter tous les autres signes qui sont connus de la plupart du monde.

Présage du beau Temps. Lorsque le soleil se couche clair & net, & qu'il se leve de même sans rayons rompus, & dans un petit brouillard qui s'évanouit; 2°. quand la lune se renouvelle en temps serein, qu'elle est brillante le quatrieme jour, & dans son plein.

Autres signes. Les étoiles brillantes; le temps rouge le soir, & blanc le matin; le ciel bordé sur l'horizon d'un cercle blanc & doré; les chauve-souris qui volent autour des maisons.

Présages de vent. Le soleil qui se couche dans des cercles rougeâtres; les étoiles plus brillantes qu'à l'ordinaire; les nuées qui montent en haut & s'assemblent; le bruissement des forêts.

Présages de tonnerre. Le soleil plus chaud que de coutume, ou en se levant, ou en se couchant; une nuée épaisse, l'arc en ciel au Couchant & le soir.

Présage de la neige : un froid sec sans gelée, un vent de bise. *Voyez* Hyver & fertilité.

Présages d'un Hyver long & rude. Quand il y a eu abondance de gland, que les cochons fouillent la terre en pâturant, que les grues s'assemblent & s'en retournent; la

neige fine, les étoiles brillantes, la flamme vive, le charbon ardent, les extrémités du corps froides tout à coup.

Préfages de l'année hâtive. Une pluie médiocre au commencement & à la fin d'Octobre; & c'eft un préfage d'une année tardive, lorfque la pluie ne commence qu'en Novembre.

Préfages de fertilité. Lorfqu'on a le temps fort beau pendant l'Automne; le Printemps médiocrement chaud, de la neige dans la faifon, point trop de fruits.

Préfages de ftérilité. Les gelées & rofées hors de faifon, le Printemps & l'Eté trop humides, une abondance extraordinaire de feves & de fruits.

TENDON piqué lors de la faignée. On s'en apperçoit par la fyncope où tombe le malade: on doit appliquer auffitôt un papier enduit de térébenthine de Venife, & un linge par-deffus.

TENÊME (le) eft une envie fréquente & fouvent inutile d'aller à la felle : elle eft accompagnée de friffonnements & de pefanteur au fondement; on ne rend que difficilement les matieres & en petite quantité ; elles font quelquefois glaireufes & marbrées de fang: les urines font la même impreffion fur la veffie, parce qu'elles font âcres & brûlantes. Cette maladie eft caufée par des matieres fort âcres qui irritent le fondement & le rendent douloureux.

Le meilleur remede à cette maladie eft de fe faire faigner, de fe purger avec de la manne dans du petit lait, ou avec le catholicon double; on doit encore prendre plufieurs lavements faits avec le bouillon de tripes, ou une décoction de plantain, de lin, & de miel.

Nouvelles obfervations fur le Tenême. Dans le Tenême, le fang fe refferre & féjourne dans le *rectum*, & les glaires qui s'accumulent dans le bas ventre, y caufent de la douleur lorfqu'on eft à la felle. Le Tenême procede des mêmes caufes que la dyfenterie : il eft fon compagnon fidele, & il eft lui-même une efpece de dyfenterie. Il eft toujours précédé par le cours de ventre ou la diarrhée; d'où il fuit, qu'on doit employer les mêmes remedes pour le Tenême que pour la dyfenterie, avec cette différence qu'il exige des clyfteres plus fréquents. On peut auffi mettre en ufage les bains que les plus habiles Médecins regardent comme le meilleur remede de la dyfenterie, & le mieux approprié aux caufes qui la produifent. Au refte cette maladie n'eft ni longue, ni mortelle, & la quantité ordinaire des aliments ne lui eft pas contraire, comme elle l'eft dans la dyfenterie : elle fert même à arrêter le flux de fang, & diminue l'âcreté des humeurs.

TÉRÉBENTHINE. Liqueur qui découle des pins auxquels on fait des incifions. La plus eftimée eft celle qu'on

appelle de Venise : la bonne Térébenthine doit être blanche, transparente, d'une consistance semblable à celle du syrop, d'un goût un peu amer & d'une odeur forte. On l'emploie extérieurement pour les contusions & les plaies : elle entre dans la composition de plusieurs onguents; elle amollit, résout & nettoie; elle est bonne pour la toux, la phthisie, les maux de poitrine, la colique néphrétique.

TERRASSES (les) sont des espaces remplis de terre & élevés au dessus du terrein ordinaire; on les soutient par de petits murs haut de quatre pieds : on place ordinairement contre ces murs des espaliers, à cause de l'exposition avantageuse qu'on peut donner à ces Terrasses, & le tout fait un très-bel effet.

TERRE. La Terre considérée relativement à la construction des bâtiments, sert à faire de la tuile, de la brique, du carreau, du ciment; elle ne vaut rien pour faire du mortier : cependant à la campagne les Paysans se servent souvent de terre glaise ou forte pour faire du mortier, & pour les murs du clôture. *Voyez* Tuile, Brique.

TERRE (une) est un domaine ou étendue de Pays dont on est Seigneur. On donne aussi ce nom à tout bien de Campagne un peu considérable, soit qu'il soit possédé par un Noble ou par un Roturier. *Voyez* Domaine & Maison de Campagne.

Un Seigneur ou un Bourgeois qui passe dans sa Terre la meilleure & la plus belle partie de l'année, la peut faire valoir par lui-même : mais comme un labourage de plusieurs charrues l'occuperoit peut-être trop, il doit du moins faire valoir la ferme du principal manoir, pour qu'il y trouve en abondance du foin, de la paille, du bois, les potagers en état, & autres besoins & agréments.

Dans ce cas, pour voir fructifier ses soins, il doit s'appliquer, 1°. à avoir les meilleurs chevaux; toutes ses voitures doivent être composées de chevaux entiers seulement, ou uniquement de juments : c'est le moyen d'empêcher que quelqu'un de ses valets ne soit blessé.

2°. Il doit choisir pour sa basse cour les Valets de charrue les plus laborieux & les plus intelligents, & donner des gages honnêtes; deux suffisent dès qu'ils sont bons.

3°. Ne jamais ménager les fumiers & autres engrais; & s'il n'est pas éloigné de quelque Ville, tâcher d'en amener les boues & des fumiers : au bout de quelques années, il s'appercevra de l'utilité de cet engrais; il se verra une plus grande quantité de grains & de meilleure qualité.

4°. Avoir soin de bien faire labourer & fumer ses terres; son exemple rendra ses Fermiers plus laborieux & plus industrieux.

5°. Augmenter la quantité des fumiers par les chaumes

qu'on répand dans les cours, par des bruyeres que l'on fait couper par les pauvres du Villages : faire curer les mares d'eau lorſqu'elles ſont pleines de boue, & mêler ces boues avec les chaumes, les bruyeres, &c. & laiſſer pourrir cette terre pendant deux ou trois Hyvers; cela fait un engrais : à l'égard des autres engrais, qui ſe font par la marne ou par la chaux, il faut ſuivre l'uſage des lieux.

6°. Acheter dans les années abondantes les grains néceſſaires pour la maiſon & pour l'écurie; mais lorſqu'il a des denrées à vendre, il faut toujours avoir les greniers ouverts, c'eſt-à-dire, ne jamais refuſer de vendre au prix courant. On accoutume les Marchands à venir; & lorſque le prix des grains monte, rien ne reſte : en vendant en tout temps, on profite des différentes révolutions, & on a plus de profit qu'en gardant toujours; car les grains, comme les autres denrées, ſe gâtent à la longue.

Nouvelle maniere de faire valoir une Terre ou un bien de Campagne.

On ne connoît ordinairement que trois manieres de faire valoir une Terre; 1°. en donnant le bien à bail à ferme; 2°. en le donnant à moitié fruits; 3°. en le faiſant valoir par ſoi-même.

Un Cultivateur très-intelligent, après avoir examiné cette matiere avec beaucoup d'attention, a prouvé, par de ſolides raiſons, qu'il y avoit des inconvénients notables dans ces trois manieres : c'eſt ce qu'il démontre dans divers Mémoires qu'il a fait inſérer dans le *Journal économique*.

Et 1°. quant à l'uſage où ſont une infinité de gens de donner à bail leurs Terres à des Fermiers, il prétend que cette maniere ne peut que déteriorer les biens de plus en plus. Il ſoutient, & avec fondement, qu'un Fermier, quelque laborieux qu'il puiſſe être, ne fait jamais à un bien affermé les réparations, ni les améliorations néceſſaires, comme il les feroit, ſi la Terre lui appartenoit en propre : car ce Fermier n'ignore pas que s'il fait produire à ſa ferme plus que de coutume, il excitera la jalouſie de ſes voiſins; que le Propriétaire cherchera à en tirer avantage; que des envieux lui viendront faire des offres plus conſidérables; que les Collecteurs des Tailles augmenteront ſa part des impoſitions, dès qu'ils verront qu'il fait bien ſes affaires. Ce Fermier riſque donc d'avoir travaillé pour un autre, de ne pas même retirer les avances : en effet, tout le monde ſait que les améliorations d'une Terre, très-coûteuſes ſurtout dans les commencements, ne rapportent pas tout de ſuite un revenu proportionné à la premiere dépenſe, & qu'il s'écoule trois ou quatre ans avant qu'il puiſſe retirer le fruit de ſon travail.

De

De plus, un Fermier, bien loin de faire de nouvelles améliorations, néglige ſouvent les néceſſaires. Si par exemple les prairies d'une ferme viennent à ſe détériorer, les Fermiers n'ont point coutume de changer de prés & d'en faire de neufs à la place des anciens; ainſi ces prés n'étant plus ſi abondants en herbe, ne peuvent plus nourrir autant de beſtiaux qu'auparavant.

A l'égard du ſecond moyen de faire valoir un bien, qui eſt de le donner à moitié fruits, il en réſulte encore un grand inconvénient. Comme la dépenſe des améliorations ſe partage alors de même que les produits entre le Propriétaire & le Fermier, celui-ci évite toujours d'en faire, parce qu'il n'eſt pas toujours aſſuré de jouir du fruit de ſa dépenſe & de ſon travail, & qu'il dépendra du caprice du Maître de l'en priver : ce Fermier ſe contentera donc de ſuivre la méthode uſitée, & n'entreprendra rien de nouveau pour améliorer le bien.

Enfin, la méthode de faire valoir ſon bien par ſoi-même, c'eſt-à-dire, de le faire travailler ſous ſes yeux par des domeſtiques, trouve des difficultés inſurmontables dans une infinité de perſonnes; car, dans ce cas, il faut que le Maître ſoit le premier levé & le dernier couché; qu'il ait plus de peine que le dernier de ſes valets; qu'il ſoit à la tête de tous les travaux champêtres, pour les diriger comme il le deſire, & animer ſon monde par ſa préſence. Or, on voit que cette méthode ne peut convenir qu'à un Campagnard d'une fortune médiocre, & que la néceſſité force a de ſi durs travaux. Ce n'eſt pas tout : malgré ſa bonne volonté & ſes fatigues, dès qu'il n'eſt pas à ſon aiſe, il ne pourra pas faire les dépenſes néceſſaires pour améliorer ſon bien, & le mettre ſur le pied dont il a beſoin; par exemple, s'il n'a pas le moyen de faire clorre ſes prés, ſur-tout lorſqu'ils ſont confondus avec des prairies communes & livrées à tous les beſtiaux du canton : s'il faut des arroſements, ils occaſionneront des dépenſes; ſi les Terres ſont d'une qualité médiocre, il faut des engrais, des beſtiaux, &c. Bien plus, ſi un homme n'eſt pas d'une condition à vivre du matin au ſoir avec les domeſtiques qu'il emploie à l'exploitation, & à être préſent à leurs travaux, ils ne feront pas la moitié de l'ouvrage, ou ils le feront mal & voleront le Maître autant qu'ils le pourront; & c'eſt ce qui rebute toutes les perſonnes qui font travailler leurs Terres par eux-mêmes, c'eſt-à-dire, par des domeſtiques à gages.

L'Auteur, après avoir fait ſentir dans un bien plus grand détail les inconvénients de ces trois ſortes de manieres de faire valoir un bien, expoſe quelle pourroit être cette meilleure maniere; il fait part ſur cela des vues qu'il a

dans l'esprit, & des moyens capables de mettre à exécution sa méthode.

En voici le plan dans toute la précision possible. L'Auteur décide nettement que le parti le plus avantageux est de faire valoir son bien par soi-même avec le secours des domestiques, mais que c'est en s'y prenant d'une maniere toute différente de celle qui est en usage. Ensuite partant du principe que l'intérêt est le grand mobile pour animer & encourager les hommes, il developpe sa méthode, dont il fait l'application sur un bien de quatre-vingts ou quatre-vingt dix arpents, dont il donne le plan topographique : il suppose ce bien tout d'une piece; il veut qu'il soit environné de murs, & il donne la maniere de les construire. Comme les bestiaux & les prairies sont le principe de toute l'amélioration d'un Bien de campagne, puisque c'est par le moyen des bestiaux qu'on travaille les Terres, que c'est par leurs fumiers qu'on les fertilise, & que c'est par le moyen des prairies qu'on nourrit les bestiaux, il exige qu'il y ait un puits construit dans le milieu de la ferme, & qu'il ait communication avec un étang formé de quelque petite riviere voisine, dont on amene les eaux par des tuyaux de Terre cuite qui passent sous les Terres : il veut qu'auprès du puits il y ait un moulin à vent qui fasse mouvoir des pompes pour élever les eaux du puits, & les porter dans les fossés qui environnent le bâtiment & le jardin; que ce même moulin éleve encore les eaux dans un autre réservoir élevé sur une terrasse, lequel doit contenir deux mille toises cubes d'eau, pour fournir des eaux à toutes les Terres qui sont plus élevées que les canaux, & qui suffiront même pour pouvoir arroser soixante-douze arpents.

Ce même moulin est encore destiné à faire mouvoir des machines pour hacher la paille, & la rendre propre à être mangée par les bestiaux; & enfin, il fait tourner une meule pour moudre le grain nécessaire à la consommation de la maison. L'Auteur regarde ce moulin comme la piece fondamentale pour la régie d'un Bien de campagne, pour procurer les arrosements, & faciliter quantité d'opérations indispensables : il veut qu'il y ait, pour la distribution des eaux dans toutes les pieces de Terre, des rigoles de dérivation avec des tuyaux; les rigoles doivent être construites avec du mortier de Terre & de chaux, pour que l'eau ne se perde pas tant.

Enfin, après avoir évalué les divers objets de dépense qui entrent nécessairement dans son plan, il fait monter les déboursés pour une telle entreprise, à quatre-vingt un mille six cents livres.

Selon lui, le Propriétaire d'un pareil bien ne doit point conduire lui-même ses ouvriers dans aucune espece de tra-

vail, ni ſe charger de leur fournir aucuns inſtruments d'Agriculture.

L'objet eſſentiel qu'il doit ſe propoſer eſt de trouver un homme de campagne bien entendu à la culture de la Terre, actif, laborieux, de bonne réputation, ſachant lire & écrire. Dès qu'il l'aura trouvé, il doit faire de cet homme ſon maître valet, lui donner un logement convenable pour lui & ſa famille, lui donner doubles gages; en outre lui donner en propre cinq vaches, dont ce maître valet lui donnera tous les ans un certain revenu; la moitié de la volaille qui s'élevera dans les cours de la ferme, mais il en exigera une certaine quantité par année; les deux tiers du profit des pourceaux qu'il fera nourrir, & il ſera tenu de fournir au Maître les graiſſes, huiles, beurre pour l'entretien de ſa table; un ſixieme du profit net ſur le troupeau, & ſur les bêtes de labourage qui ſeront à ſa charge. A l'égard des moutons & gros beſtiaux, les pertes, ainſi que les profits, ſeront communs, afin qu'il ne tire pas de la nourriture des uns pour donner aux autres.

De plus, ce Propriétaire fera avec lui un forfait pour que ce maître valet ſe charge de ſa propre nourriture & de celle des domeſtiques dont il aura beſoin dans ſes travaux : cette nourriture ſera fixée à un certain nombre de ſacs de différents grains, de tonneaux de vin, ou de boiſſon commune, de charretées de bois à brûler, & les herbes & légumes à diſcrétion.

A l'égard des gages des domeſtiques, le Propriétaire les fixera également, mais le maître valet les choiſira & leur donnera les gages qu'il voudra, afin qu'il y puiſſe trouver un petit bénéfice; il les nourrira à ſa table, leur diſtribuera leur travail, veillera à leur conduite, & il lui ſera libre de les congédier s'il en eſt mécontent. Il aura ſous lui deux valets de charrue, deux valets de cour, un Berger qui aura ſoin des troupeaux & des cochons.

Du reſte, il ſera abſolument ſoumis en tout au Maître du bien; il ne fera rien ſans ſa permiſſion, lui rendra compte tous les jours des ouvrages qui auront été faits, & le Maître aura la liberté de le renvoyer.

On comprend par cet arrangement que le Maître du bien pourra le faire valoir lui-même ſans en avoir l'embarras, & qu'il aura la liberté de vaquer à ſes affaires ou à ſon amuſement; & d'un autre côté, qu'en rendant la ſituation de ſon maître valet auſſi aiſée, celui-ci ſera d'autant plus porté à s'attacher à ſon Maître, que ſon poſte ſera plus avantageux : mais on voit en même-temps par la nature de ce plan, quoique l'Auteur ne le diſe pas, que le Maître du bien doit faire ſa principale habitation dans ſon domaine.

Le même Auteur veut en outre que le Propriétaire d'un

tel bien fasse à l'entrée extérieure de la ferme trois bâtiments, & qu'il y loge trois pauvres familles un peu nombreuses, destinées à la culture de ses Terres, mais qui travaillent pour leur compte, & ne seront point à ses gages. Chacune de ces familles aura à elle en propre cinq vaches, quatre porcs, quelques oies & quelques canards, mais point de poules. Le Maître du bien fournira à ces trois familles l'argent nécessaire pour le premier achat des vaches; mais chaque famille, de même que le maître valet, lui donneront chaque année cinquante livres de profit net par chaque vache. Elles seront chargées de tous les évenements qui pourroient survenir à ces bestiaux; mais tout le profit qui en proviendra leur demeurera en propre. Le Maître leur donnera les fourrages nécessaires à tous ces bestiaux, c'est-à-dire, qu'outre les regains il leur donnera trente quintaux de foin ou luzerne pour chaque vache, avec autant de paille hachée au moulin, sans celle qu'il leur faudra pour la litiere. Chaque famille sera tenue de conserver les fumiers en tas dans la cour du bâtiment qu'elle occupe, & d'aider à les charger pour être portés dans les Terres que chacune aura pour son lot à cultiver. On portera dans ces lots ou portions les fumiers des bergeries, des bœufs, vaches, cochons, qui seront dans l'enceinte intérieure à la garde du maître valet, qui s'en retiendra ce qu'il faut pour les jardins & les prairies.

Sur les quatre-vingts ou quatre-vingt dix arpents de terre, il veut qu'on en mette soixante en Terres labourables, destinées à produire des grains & des légumes, & qu'on en seme trente chaque année en bled froment.

Chacune de ces trois familles aura à cultiver vingt arpents de Terre labourable, divisés en quatre lots ou portions de cinq arpents chacun : de ces vingt arpents que chacune aura, elles en mettront toutes les années dix en bled froment, & dix en haricots, feves ou bled de Turquie, suivant que le Maître le jugera plus avantageux : après la récolte du froment, on ne mettra en navets que cinq arpents, & les cinq autres seront destinés à la pâture des moutons. Le maître valet sera tenu de faire labourer à la charrue ces vingt arpents, d'arroser & de labourer légerement les cinq dont on vient de parler, & il les hersera ensuite, afin d'y faire pousser les grains de bled qui y seront répandus & les herbes.

Les trois familles de leur côté seront tenues de semer de grain chacune leurs vingt arpents, de les herser, de les sarcler. Lorsque les bleds seront mûrs, elles en feront la moisson, en couperont les épis au haut de la tige, les chargeront dans de grands sacs sur des charrettes qui les ameneront à la grange, & faucheront les pailles qui seront ref-

tées; mais ce ſera le maître valet qui ſera tenu de faire faire ces charrois: elles nettoieront le grain au moulin; faucheront & faneront les foins, tant la luzerne que regains. Tels ſont à peu près les travaux que ces familles feront tenues de faire, moyennant quoi le Maître du bien leur abandonnera la cinquieme partie des grains de la récolte.

Après la récolte des bleds, il veut qu'on ſeme ſur la quantité de quinze arpents de chaume, du petit trefle; qu'enſuite on arroſe la Terre tous les quinze jours, qu'on la laboure légerement, & qu'on la herſe, qu'on y faſſe paſſer les moutons deſſus pour en briſer les mottes; dès que les herbes auront pouſſé, cette pâture ſera excellente pour les animaux.

A l'égard des quinze autres arpents de chaume, il veut qu'on y ſeme des navets ſur la fin d'Août, après qu'on aura labouré la terre; & ce, pour ſervir de nourriture pendant l'Hyver aux bœufs, aux vaches, aux moutons, &c. Il prétend que ces navets deviendront prodigieux; & comme dans la diſtribution qu'il a faite des Terres, il a placé dix petits clos ou champs d'un arpent environ chacun, tout contre les bâtiments ou le manoir, il en deſtine deux; l'un, pour ſemer du bled de Turquie pour les bœufs, & l'autre, pour y ſemer des citrouilles, qui ſerviront à engraiſſer les cochons pendant l'Hyver: à l'égard des huit autres, il en deſtine quatre à faire des prairies à regain, & les quatre autres pour faire des luzernes; mais il y en aura un de ces quatre qu'on mettra en cheneviere, & à ſon tour en luzerne quand on voudra le renouveller.

Par-là, l'Auteur de cette méthode pourvoit abondamment à la nourriture de tous les beſtiaux, ſoit en Eté, ſoit en Hyver.

Il y a encore dans le plan de l'Auteur pluſieurs autres particularités & détails intéreſſants que nous omettons pour ne pas rendre cet article trop long: nous en avons dit aſſez pour faire ſentir combien ce plan mérite d'être examiné de près par les Cultivateurs. Venons aux produits qu'on doit en eſpérer. L'Auteur prétend, que ſi un bien eſt adminiſtré de cette maniere, que la Terre y ait été bien préparée par les labours, bien amendée par les fumiers, & bien entretenue par les arroſements, on pourra, 1°. quant au bled, compter ſur trois cents ſetiers chaque année pour les trente arpents; ainſi ces familles auront ſoixante ſetiers de bled à elles trois, ce qui fera deux cents ſetiers pour la portion de chacune; ainſi il en reſtera deux cents quarante ſetiers pour le Maître, à moins d'accidents bien extraordinaires, ce qui lui fait d'abord un produit de trois mille ſix cents livres nettes, & exemptes de tous fraix de récolte, à mettre le bled à quinze livres le ſetier.

2°. Il fait monter le produit des haricots, feverolles, bled de Turquie, qui viennent dans les trente autres arpents de Terres labourables, qu'il regarde comme en jacheres, à vingt-fept mille livres; fur laquelle fomme déduifant le cinquieme pour la portion des familles, il en reftera pour le Maître une fomme de vingt & un mille fix cents livres, ou au moins dix-huit mille livres au cas qu'on jugeât à propos de faire moitié feves, moitié bled de Turquie; car cela opéreroit la diminution d'un tiers fur la moitié du produit. *Voyez* HARICOTS.

Il fait monter le profit des beftiaux à deux mille livres; il prend cette fomme fur le produit des vaches que le Maître a fournies à chacune de ces familles.

Enfin, on voit que par fon calcul le revenu net d'un tel bien monte à vingt-fept mille deux cents livres; il affure qu'on peut toujours compter fur vingt-quatre à vingt-cinq mille livres année courante : & cela, quoique les débourfés néceffaires pour mettre la Terre en cet état ne fuffent montés qu'à quatre-vingt-un mille fix cents livres, comme il le fait voir très-poffible par le détail où il entre des divers objets de dépenfe; c'eft, comme chacun peut s'en convaincre, retirer l'intérêt de fon argent à trente pour cent.

Il ne fait point entrer en ligne de compte les autres produits, tels que ceux de la volaille, des pourceaux, du jardin, du poiffon de foffés : il les laiffe pour compenfer les dépenfes cafuelles, ou pour aider à payer les gages des domeftiques, toutes chofes néanmoins, qui fervant à l'entretien de la table du Maître, ne peuvent que diminuer fa dépenfe.

A l'égard du jardin, l'Auteur veut qu'il faffe un objet à part, que le Jardinier vive en fon particulier avec fa famille & ne dépende que du Propriétaire; que fon principal foin fera de cultiver le jardin, & d'y faire venir tous les arbres fruitiers & les herbes potageres; mais il veut qu'il foit chargé d'arrofer les luzernes & les prés à regains, &c.

L'Auteur fe doutant avec quelque raifon, que le produit auquel il fait monter ce bien paroîtra une chofe impoffible, prie les perfonnes qui ont du bien à la campagne, & avant que de porter leur jugement fur cette prétendue impoffibilité, de faire un petit effai de fa méthode dans quelque jardin, fans rien omettre de ce qu'il recommande touchant la culture des légumes, & fur-tout les arrofements.

Bien plus, nous croyons pouvoir ajouter, que puifque quatre-vingt arpents produifent vingt-quatre à vingt-fix mille livres felon la méthode de l'Auteur, rien ne feroit plus avantageux à l'Agriculture que de faire cet effai, fur un efpace plus confidérable qu'un jardin : ainfi, en fuppo-

ſant que le Maître d'un bien de campagne ait à la portée de ſa maiſon, ou de ſon principal manoir, quelque piece de Terre un peu conſidérable, comme de cinq arpents, & dans lequel il pourroit faire amener de l'eau facilement, il ne doit pas héſiter de faire l'eſſai de cette méthode. 1°. Selon le ſyſtême de l'Auteur, il feroit clorre ſans beaucoup de dépenſe ce terrein; il pourroit faire tout autour un petit foſſé de trois pieds de profondeur & de deux de largeur, dont on rejetteroit la Terre à meſure du côté de l'enclos, ce qui fourniroit un talus ſur lequel on feroit venir de plant une haie vive, qui ôteroit tout accès aux animaux & même aux hommes : on feroit dans ce terrein les diviſions néceſſaires, & ſelon la méthode de l'Auteur, pour ſéparer les portions de Terre qui feroient pour les grains d'avec celles qui ſont deſtinées à d'autres productions. On comprend que le Maître de ce clos feroit faire les travaux néceſſaires par les mêmes domeſtiques qui travaillent dans les autres parties de ſon bien, qu'il en feroit quitte pour le ſalaire de quelques journées de plus dans le temps des travaux. Il y a lieu de croire qu'il feroit dédommagé de ſa dépenſe, puiſqu'enfin s'il eſt poſſible d'exécuter en petit la méthode de l'Auteur, & ſi quatre-vingts ou quatre-vingt dix arpents produiſent au moins vingt-quatre à vingt-cinq mille livres de revenu, cinq arpents peuvent produire quinze cents livres, & ce n'eſt pas avoir travaillé en vain.

TERRES, culture des Terres. Principes ſur la culture des Terres.

Avant toutes choſes, il faut conſidérer les qualités de la Terre que l'on a à cultiver. Une bonne Terre doit être de couleur noire, griſâtre; tenir un peu aux doigts quand on la manie; répandre une odeur agréable après la pluie; n'être pas trop fangeuſe par les eaux dont elle eſt arroſée; avoir deux ou trois pieds de profondeur de bon fond, quoique pour les bleds & grains un bon pied ſuffit. Enfin, on juge que le fond d'une Terre eſt bon, quand ſes productions ſont vigoureuſes & nombreuſes, les prés abondants, les plantes larges & épaiſſes, les arbres de belle venue & pouſſant de beaux jets.

Les Terres ſont de pluſieurs ſortes. 1°. Les Terres fortes ou franches : la terre de cette eſpece eſt ſubſtantielle & onctueuſe; elle tient aux doigts quand on la manie; ſa couleur eſt d'un jaune noirâtre, celle-ci eſt meilleure que celle d'un jaune clair : ces ſortes de Terres ſont excellentes pour le bled froment & autres grains, & il leur faut peu d'amendements. On appelle auſſi Terres fortes celles qui le ſont trop, comme la Terre argilleuſe, qui eſt gluante, lourde & tenace, difficile à cultiver, de couleur jaune, & la Terre glaiſe qui eſt maſſive & viſqueuſe.

2°. Les Terres fortes, sablonneuses & pierreuses : celles-ci demandent des labours profonds & en beau temps.

3°. Les Terres humides : elles sont stériles dans les années pluvieuses; on pare cet inconvénient, en y faisant des fossés pour faire écouler les eaux.

4°. Les Terres légeres & sablonneuses : les plants y périssent dans les chaleurs; on doit y répandre du fumier de vache mêlé avec des boues qu'on a laissé égoutter, & couvrir le fumier de sable, les labourer dans un temps chaud; on y seme du méteil, du riz, & toutes sortes de légumes.

5°. Les Terres pierreuses : elles sont ordinairement légeres; on doit les labourer dans un temps couvert & un peu profondément, en ôter les pierres le plus qu'il est possible, les fumer avec du fumier de mouton : les Terres qui ont des cailloux noirâtres dont on fait des pierres à fusil, ne valent rien.

6°. Les Terres meubles : ce sont celles qui sont faciles à labourer & qui néanmoins ont de la substance ; elles se cultivent facilement : on doit travailler à rendre les terres maniables & douces à force de labour & d'engrais, ce qu'on appelle ameublir.

7°. Les Terres neuves sont des Terres portées d'un lieu dans un autre, ou que l'on tire de dessous quelque édifice.

8°. Les Terres novales sont toutes celles qui ne portoient que du bois ou de l'herbe, & que l'on change par le labour en Terre à grain. *Voyez* Novales.

On laisse reposer ordinairement les Terres à grain de trois années une, ou seulement la cinquieme année, selon que le fond est plus ou moins gras.

Delà il suit que toutes sortes de Terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains : ainsi pour le froment, il faut des Terres fortes ou du moins limonneuses; ce n'est que dans ces sortes de Terres qu'il réussit communément. Pour le seigle, il vient parfaitement bien dans une Terre médiocre ou même fort légere : l'orge, l'avoine, le bled sarrazin, le millet, veulent des Terres sablonneuses; ils croissent aussi dans les meilleurs fonds, lorsqu'on a pulvérisé ces grains : enfin le riz demande des Terres grasses & humides.

1°. Les Terres, pour être mises en valeur & pouvoir rapporter, ont besoin de culture, laquelle se fait par un amendement, des labours & des engrais, qui leur rendent une nouvelle substance & de nouveaux sucs. Les Terres fortes demandent un labour fréquent & profond & un léger engrais : il en est tout le contraire des Terres maigres, lesquelles veulent un fort engrais & un léger labour. Il faut aux premieres des charrues bien plus fortes & d'une construction différente que pour les secondes.

2°. Pour que les Terres qui ont de l'étendue soient bien cultivées, on doit les diviser en trois parties égales, ce qu'on appelle les mettre en soles. On en seme une en bled, l'autre en avoine ou menus grains qu'on appelle des mars, & la troisieme reste en repos, &, comme on dit, en jachere. L'année suivante, on seme du bled dans celle qui étoit en jachere; on seme de l'avoine dans celle où l'on avoit mis du bled, & on laisse en jachere celle qui étoit en avoine, ainsi successivement. Voilà pourquoi on dit, qu'il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les Terres, c'est-à-dire, de déranger la division qui en a été faite pour porter tel grain telle année, & tel grain une autre : il ne doit pas non plus les dessaisonner ou décompoter, c'est-à-dire, les épuiser par des productions trop fortes pour la qualité du terroir. Mais on doit faire cette division de telle sorte qu'il y ait de l'égalité entre chacune de ces trois parties, afin qu'il n'y ait pas trop d'inégalité entre les productions d'une année à une autre, & que l'on ne soit pas exposé aux inconvénients d'une trop grande infertilité.

Les cultures des Terres, suivant le nouveau systême de Mr. du Hamel, se font dans la partie de la planche qu'on appelle plate-bande : ce sont de grands espaces qui séparent les planches, & les planches sont l'espace occupé par les rangées. Cette plate-bande comprend la largeur de Terre qui n'est point ensemencée, entre la rangée extérieure de bled d'une planche jusqu'à une autre semblable rangée extérieure d'une autre planche voisine, & qui lui est parallele. La largeur qu'on donne à la plate-bande, regle la largeur de la terre qu'on doit cultiver en différents temps, depuis que les bleds sont levés jusqu'à leur maturité. La bonne proportion des plates-bandes est de les établir d'environ quatre pieds de largeur, dans lesquels n'est pas comprise celle de séparations entre les rangées de bled; mais dans les bonnes Terres cette largeur n'est pas si nécessaire, & on peut diminuer quelques pouces. La largeur entiere de la plate-bande ne doit pas être labourée par la charrue, ou par les Cultivateurs, dès que les champs sont ensemencés, parce qu'il ne faut pas approcher les cultures trop près des rangées des bleds de peur de les déraciner; mais on doit laisser à côté de chaque rangée extérieure une bande de terre d'environ six pouces de largeur qu'on ne labourera pas, ce qui réduit à trois pieds le terrein que l'on doit cultiver dans la plate-bande. Au Printemps la premiere culture qu'on doit donner, se fait pour rejetter la Terre qui est au milieu des plates-bandes contre les rangées de bled; alors on comble les deux sillons qu'on avoit ouverts avant l'Hyver, & l'on en ouvre un nouveau au milieu de la plate-bande.

Pour mettre en pratique cette nouvelle maniere de cul-

tiver les Terres, il faut avoir un ſemoir & une charrue à une roue.

1°. A l'égard des bleds d'Hyver, on doit préparer la Terre par quatre labours donnés en des temps ſecs, depuis le commencement d'Avril juſqu'à la mi-Septembre : 2°. herſer ce champ pendant un beau temps, de même que s'il étoit enſemencé : 3°. ſemer bien droit les rangées de froment à l'aide d'un cordeau, le long duquel on trace un ſillon.

Ce ſillon dirige la marche du cheval qui tire le ſemoir ; ou bien, quand la piece eſt grande, on pique aux deux extrémités des échalas, à la diſtance de quatre ou cinq pieds, pour diriger la charrue, & laiſſer quatre pieds de diſtance d'un ſillon à l'autre, ſi on ne ſeme que deux rangées, ou cinq, ſi on en ſeme trois; 4°. enſemencer les Terres après la mi-Septembre; 5°. diriger les rangées ſuivant la pente du terrein, afin que l'eau puiſſe s'égoutter vers la partie la plus baſſe; 6°. mettre le froment dans des corbeilles que l'on plonge dans un cuvier rempli d'eau de chaux; remuer ce froment, écumer les mauvais grains qui ſe portent à la ſuperficie, & que l'on donne aux poules; 7°. répandre le froment paſſé à la chaux ſur le plancher du grenier, le remuer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec; 8°. tirer la ſemence d'un terrein meilleur que celui que l'on veut cultiver; 9°. faire marcher le cheval au petit pas dans la voie tracée; proportionner l'ouverture de la tremie à la groſſeur du grain : on doit faire en ſorte qu'il ne s'en répande, tout au plus, que trente livres par arpent de cent perches quarrées de vingt-deux pieds de longueur; 10°. vers la mi-Mars faire, avec le Cultivateur, le premier labour d'après l'Hyver ; 11°. vers le quinze Avril donner un ſecond labour de la même maniere, & achever de remplir les ſillons qu'on avoit ménagés pour égoutter les eaux, en ſorte que la Terre des plates-bandes reſte ſans ſillons. 12°. Dès le mois de Mai ſarcler les planches, ce travail n'eſt pénible que dans les premieres années; 13°. vers le 15 Mai donner un troiſieme labour avec la charrue; avoir ſoin de renverſer la terre du côté des rangées de froment, parce que cette terre donne de la nourriture au froment & empêche qu'il ne ſe renverſe, & commencer à former un ſillon dans le milieu des plates-bandes; 14°. au commencement de Juin, donner le quatrieme labour avec la charrue lorſque les froments ſont prêts à entrer en fleur, & approfondir beaucoup le ſillon des plates-bandes; 15°. ſcier le froment dès qu'il eſt mûr. 16°. A la fin d'Août labourer les plates-bandes & en relever la terre vers le milieu; 17°. à la mi-Septembre, repandre la ſemence avec le ſemoir, comme on l'a dit ci-deſſus. 18°. Dans le mois d'Octobre donner un labour au chaume, pour com-

mencer à former les plates-bandes : au reste, pour que les plantes cultivées suivant cette méthode profitent de la culture des plates-bandes, il faut que leurs racines puissent s'étendre à une distance un peu considérable. On avance ou l'on retarde toutes ces opérations, suivant que l'année est plus ou moins hâtive, & on attend qu'elle soit saine & hors d'état de se pêtrir; 19°. lorsqu'on veut commencer la nouvelle culture au mois de Mars, on peut semer du bled de mars, de l'orge, de l'avoine, des pois, de la vesce, du millet, du maïs, &c. mais il faut faire en sorte que la Terre ait reçu trois ou quatre labours depuis la moisson, sinon on doit préférer de semer de l'avoine; 20°. selon cette nouvelle méthode, on peut se dispenser de fumer les Terres: cependant les engrais ne laissent pas d'être utiles, &, dans ce cas, on doit répandre le fumier dans les plates-bandes vers le mois de Mars & d'Avril, avant le premier labour à la charrue.

Il est démontré par des expériences, que selon cette nouvelle méthode, la récolte qu'on en a retirée est allée en trois ans presqu'au double de la récolte qu'on a faite sur un champ cultivé à l'ordinaire selon la méthode ancienne.

2°. Il est démontré que par cette nouvelle culture la Terre continue d'acquérir plus de fertilité.

3°. Que les récoltes, dès la seconde année & les suivantes, sont plus considérables.

4°. On a observé d'après les mêmes expériences, que dans les endroits où les travaux ont été mieux exécutés, où les Terres ont été plus ameublies par les labours, les productions ont fait de plus grands progrès.

5°. Que pour faire de bons labours, il étoit nécessaire d'approfondir beaucoup le grand sillon du milieu de la plate-bande, parce que ce sillon étant comblé dans la suite pour former une nouvelle planche, on a une grande quantité de Terre meuble & légere immédiatement au dessous des racines; que pour que les cultures soient bien faites, il ne faut jamais faire travailler les charrues lorsque les Terres sont trop humectées.

6°. Que par les instruments inventés & exécutés par cette nouvelle méthode, c'est-à-dire, les nouvelles charrues & le semoir, on vient à bout de former & de labourer parfaitement & avec économie les planches; que par le nouveau semoir, on a la commodité de ne répandre que la quantité de semence qu'on s'est proposé, & qu'il dépose le bled dans les sillons à la profondeur nécessaire, & qu'on ensemence avec beaucoup de diligence & d'épargne.

7°. Les plantes acquerent plus de force quand elles sont

éloignées les unes des autres, que quand elles font femées plus épaiffes.

8°. Il eft encore démontré par plufieurs expériences, que par la nouvelle culture on parvient à faire un meilleur & un plus grand ameubliffement des Terres; que cet ameubliffement eft durable, fi on a l'attention de l'entretenir par de bonnes cultures faites à propos & avec intelligence.

9°. Que les Terres font beaucoup mieux travaillées, & conféquemment que les productions en font plus confidérables; que les récoltes des fecondes & des troifiemes années, & des fuivantes, font plus abondantes que celle de la premiere.

10°. Que les bleds cultivés felon la nouvelle méthode, font moins fujets que les bleds ordinaires à éprouver des dommages de l'intempérie des faifons; par exemple, ils fouffrent moins d'une grande féchereffe, parce que les racines étant beaucoup plus longues s'étendent à une plus grande profondeur dans une Terre qui aura été labourée profondément, & qu'elles y trouveront une fraîcheur dont les bleds ordinaires font privés : qu'ils font très-peu fujets à verfer, parce que la grande force des pailles les foutient, & qu'ils réfiftent beaucoup mieux à l'impétuofité des vents, que les bleds ordinaires.

11°. Il eft démontré que dans ce dernier cas, il arrive feulement qu'ils font fimplement penchés; or, dans cet état, ils ne laiffent pas que de croître : cette fituation des tuyaux n'interrompt point, comme dans les bleds verfés, les fonctions des fucs nourriciers, & ils fe rempliffent également de grains jufqu'à la pointe.

Bien plus, non-feulement il n'y a aucun dommage à craindre pour les bleds fimplement penchés & arqués, mais on doit les voir fans inquiétude dans cette fituation, parce qu'elle leur eft plus favorable que celle qui eft perpendiculaire dans les temps de grandes pluies, parce que les épis fe chargent moins d'eau.

L'Auteur prétend qu'on ne doit pas s'effrayer de tous les travaux qu'il prefcrit, & de ce nombre de labours qu'il juge néceffaire : il repréfente qu'ils fe réduifent à deux de plus, parce que tout le monde convient que les quatre premiers labours font néceffaires, & que le cinquieme & le fixieme fe font avec beaucoup de facilité, & en beaucoup moins de temps que les labours ordinaires; que le dernier fe fait ordinairement avec un feul cheval attelé à la charrue. Enfin, que fi on trouve qu'il y a dans cette méthode une augmentation de fraix de travaux, on en eft très-amplement dédommagé par la récolte.

Enfin, il réfulte des expériences faites felon la nouvelle

culture, que ſur trente-ſix arpents le produit excede de neuf mille deux cents ſoixante dix-neuf livres de bled celui de la culture ordinaire, & on le prouve de la maniere ſuivante. La production moyenne de trente-ſix arpents, ſuivant l'ancienne méthode, n'eſt que de trois fois la ſemence; encore même eſt-elle au deſſous en certaines années. Ces trente-ſix arpents enſemencés avec huit mille neuf cents vingt-ſix livres de bled, ont dû produire vingt-ſix mille ſept cents ſoixante dix-huit livres; & comme il faut défalquer huit mille neuf cents vingt-ſix pour les ſemences, le produit net doit être réduit à dix-ſept mille huit cents cinquante-deux livres. D'un autre côté, on a éprouvé que la récolte de trente-ſix arpents enſemencés avec le ſemoir de la nouvelle culture, a été de trente mille neuf cents quarante livres: on a défalqué trois mille huit cents neuf qui ont ſuffi pour les ſemences, dont le produit doit être réduit à vingt-ſept mille cent trente-une livres, & par conſéquent, ce produit a excédé de neuf mille deux cents ſoixante dix-neuf livres celui de la culture ordinaire.

La nouvelle culture peut produire encore de grands avantages ſi on la ſuit dans toutes ſes parties, c'eſt-à-dire, en établiſſant les planches & leur culture; 1°. en tenant les planches d'environ ſix pieds de largeur; 2°. en mettant les rangées de chaque planche à ſept pouces de diſtance l'une de l'autre: les cinq occuperont deux pieds quatre pouces, & il reſte, pour la largeur des plates-bandes, trois pieds huit pouces.

Les mêmes expériences qu'on a faites ſur les bleds ont été faites ſur pluſieurs eſpeces de plantes potageres, telles que les aſperges, artichauts, fraiſiers, melons, les gros navets, le lin, le chanvre & la vigne.

Le propre de cette nouvelle culture eſt de faire en apparence porter le même champ tous les ans, quoique réellement la moitié de ce champ repoſe & qu'il n'y en ait qu'une moitié qui travaille; car il eſt facile de concevoir que le ſeul ſommet des planches étant occupé par le grain, leurs bords ou extrémités qui touchent les plates-bandes elles-mêmes repoſent n'ayant aucunes plantes à nourrir. Le ſoin que l'on prend de les labourer en différents temps, détruit les mauvaiſes herbes qui y croîtroient naturellement; les rend en même-temps plus propres à recevoir les influences du ciel, les engraiſſe, & les diſpoſe parfaitement pour l'année ſuivante.

En effet, auſſi-tôt que la moiſſon eſt faite, on travaille à retourner le champ; ce qui étoit plate-bande devient planche, & ce qui étoit planche devient plate-bande: ainſi dans la nouvelle culture, quoique la Terre paroiſſe porter continuellement, il en eſt toujours une moitié qui repoſe

& qui se prépare à donner de riches productions. On doit conclure delà qu'il est possible de faire porter du froment au même champ jusquà la douzieme année & même plus. Et en effet, quelques Cultivateurs en ont déja fait porter pour la sixieme année consécutive : cela ne doit pas surprendre, puisque si après deux années de travail, une seule année de repos suffit à la Terre pour lui faire de nouveau porter du froment; à combien plus forte raison suffira-t-elle, lorsqu'elle n'aura travaillé qu'une année.

C'est par là que la nouvelle culture l'emporte sans contredit sur l'ancienne. Si l'on en excepte les accidents majeurs, comme les gelées excessives, les inondations, la grêle, &c. elle dédommage de tous les autres. Bien plus, quand même le champ auroit été mal préparé par la négligence des ouvriers, en supposant même que les mauvais temps aient dérangé les labours du Printemps qui n'ont point été faits à propos, on s'apperçoit au bout de six ans d'un profit très-sensible : car dans cet espace de temps, l'ancienne méthode ne donne que deux récoltes de froment & deux de menus grains que l'on estime une de froment, ce qui fait trois récoltes en tout, & la nouvelle méthode en donne six; or, il est moralement inpossible que six récoltes faites dans la même Contrée & sous le même ciel, n'en vaillent pas plus que trois, quelqu'imparfaite qu'ait été la culture : c'est ce qu'ont éprouvé, reconnu & calculé plusieurs des Correspondants de Mr. du *Hamel*. Que sera-ce donc si des hommes aussi intelligents exécutent ponctuellement ce que leur prescrit la nouvelle culture.

Un des grands avantages qu'elle produit encore, est de ménager les engrais : ils ont leur degré d'utilité, sur-tout lorsqu'on fait labourer un champ plus profondément qu'à l'ordinaire. Il faut observer qu'ils doivent être bien consommés, sinon les graines qui s'y trouvent, fournissent le champ de mauvaises herbes, & l'on n'en doit mettre que le quart de ce que l'on a coutume d'y répandre : aux engrais ordinaires, on peut ajouter toute pierre propre à faire de la chaux & réduite en poussiere; enfin, on ne doit pas toujours semer la même espece de froment.

La nouvelle culture est non-seulement avantageuse aux bleds, elle fait également profiter les fourrages, & particuliérement le sainfoin & la luzerne.

Tel est en substance le systême de Mr. du *Hamel* sur la culture des Terres, & le résultat des avantages qu'on en retire.

Observations du même Auteur sur les différentes qualités des Terres.

Le défaut des Terres trop fortes vient, selon Mr. du *Hamel*, de ce que les parties qui les composent sont si rap-

prochées, qu'il n'y a pas de communication d'un pore à l'autre, en sorte que les racines des plantes sont arrêtées dans leur route, & ne peuvent pas tirer la nourriture nécessaire à la plante.

Le défaut des Terres légeres vient souvent de ce que les interstices sont trop grands, & alors comme les racines les traversent sans toucher à la Terre, elles n'en tirent aucun secours: mais on peut remédier à ces deux défauts des unes & des autres, par la méthode de la nouvelle culture; car par cette culture, on divise les molécules de Terre, on multiplie ses pores, & on met les Terres en état de fournir de la nourriture aux plantes. Cette division se fait ou par la fermentation en mêlant du fumier avec la Terre, ou par les fréquents labours. Cette derniere voie a moins d'inconvénients que l'autre; 1°. parce qu'on n'a pas toujours la quantité de fumier nécessaire; & 2°. parce que les plantes élevées dans le fumier, n'ont pas la saveur aussi agréable que celles des autres Terres; 3°. le fumier attire les insectes qui rongent les plantes.

Les TERRES fortes & argilleuses doivent être plus souvent labourées que les autres : on doit d'abord les labourer avec des charrues à versoir, & le plus profondément qu'il est possible; on y doit enterrer le bled à la charrue, c'est-à-dire, répandre la semence avant de donner le dernier labour qui renverse la Terre & recouvre le grain. A l'égard des Terres légeres ou douces, qui ont été labourées à plat, ou par grandes planches, elles doivent être ensemencées à la main : la plus grande partie des grains tombe dans le fond des raies, ensuite la herse abat les éminences des raies dans les petits sillons, & de cette façon le bled est enterré.

TERRES en friches. On comprend sous ce nom les sainfoins, les luzernes, les trefles, & tous les prés qu'on veut mettre en labour : comme ces sortes de Terres sont ordinairement fort dures ayant demeuré long-temps en repos, elles demandent plus de labours que les autres : on ne doit les labourer qu'après les pluies d'Automne & avec une forte charrue à versoir; au Printemps on leur donne un second labour, & on peut alors y semer de l'avoine; mais on ne doit y semer du froment que quand cette Terre a reçu des labours répétés pendant deux ans.

TERRES trop humides. Si ce défaut vient de ce qu'étant dans de petits fonds, elles reçoivent l'eau des Terres voisines, ou qu'elles retiennent l'eau, on peut environner la piece de Terre d'un bon fossé pour arrêter les eaux, ou même pour égoutter l'eau trop abondante qu'elle renferme; & pour peu qu'elle ait de la pente, on donne au fossé la direction la plus avantageuse pour l'écoulement de

l'eau; ou bien quand l'inégalité du terrein eſt peu conſidérable, on forme de profonds ſillons en forme de petits foſſés, & avec une forte charrue à deux grands verſoirs, qui a un long ſoc pointu & figuré en dos-d'âne par la partie ſupérieure.

TERRES maigres & légeres qui ont peu de fond. On en peut tirer quelque produit à force de les fumer; d'ailleurs, il en coûte peu pour les labourer, ce que l'on fait avec une petite charrue & un petit cheval ou un âne.

Pour réparer le défaut des Terres maigres qui manquent de prairies, on peut; 1°. ſemer en certains endroits du ſainfoin, du trefle, du ſenugrec; 2°. on doit y nourrir des bêtes à laine dont le profit peut devenir conſidérable; car ces bêtes profitent tout autrement dans les pays ſecs, & n'y ont point les maladies auxquelles les moutons ſont ſujets dans les pâturages; leur chair s'étant nourrie de thym, de ſerpolet, &c. en eſt plus délicate, la laine plus fine, la graiſſe qu'on en tire d'une plus grande blancheur: on y nourrit encore des chevres; enfin, on y éleve des vers à ſoie.

Il y a des Terres excellentes à froment qui n'ont qu'un lit de quatre pouces d'épaiſſeur, ſous lequel on trouve une Terre rouge & ſtérile: on doit labourer ces ſortes de Terres à plat ou par grandes planches, avec de petites charrues qu'on appelle à oreille, & faire en ſorte que la charrue ne pique pas juſqu'à la Terre rouge.

Regles ſur l'amélioration des Terres ſuivant la méthode de Mr. Patullo.

1°. On doit préparer pour cela les engrais; on les tire de la Terre ou des beſtiaux. Ceux qu'on tire de la Terre ſont la marne, la glaiſe, l'argille, le ſable, toute Terre d'une nature oppoſée à celle qu'on veut engraiſſer; la vaſe des rivieres & des étangs; celle de la mer, ſes herbes & ſes ſables. Les engrais que l'on tire des beſtiaux ſont les fumiers; ils doivent être mûris & conſommés, & gardés un an avant que d'être répandus ſur le champ: en général, il faut que les Terres qu'on veut employer pour engrais aient des qualités oppoſées à celles des autres Terres qu'on veut améliorer, & qu'on y mêle un tiers de fumier.

2°. A l'égard des Terres argilleuſes & fortes, comme elles ſont froides & peſantes, on peut les améliorer avec ſoixante ou cent tombereaux de ſable commun par arpent, ou cinquante tombereaux de ſable de mer ou de riviere, ou de marne pure & non glaiſeuſe.

3°. Dès que les engrais ſont prêts, on donne à ces ſortes de Terres un premier labour en Automne, un ſecond au commencement du Printemps; enſuite on y voiture l'engrais

grais convenable; puis on donne le troisieme labour, mais un peu plus profond que les deux autres : à la fin de Juillet, on en donne un quatrieme, c'est le dernier; il faut qu'il croise les trois précédents, & qu'il soit à plat : on doit semer à la mi-Septembre, après avoir donné à la semence les préparations convenables. Dans un champ ainsi préparé, six boisseaux, mesure de Paris, suffisent par arpent de cent perches, à vingt pieds la perche. L'Auteur de cette méthode assure que si toutes ces choses sont bien exécutées, la moisson sera de huit, dix, & jusqu'à quinze setiers par arpent : il prétend qu'un terrein ainsi cultivé en Angleterre en rapporte quelquefois davantage.

A l'égard des Terres sablonneuses, graveleuses & légeres, on n'y doit faire que trois labours, & y porter le fumier convenable avant le second labour : il faut semer plus profondément dans ces sortes de Terres, & on peut enterrer le grain, ou en donnant un léger labour après qu'il aura été semé sur la Terre hersée, ou bien en suivant la charrue ordinaire, un homme peut le jetter dans le sillon, & le grain sera recouvert en traçant le sillon voisin.

Lorsque dans ces Terres on a semé du froment, & que l'année suivante on veut les mettre en menus grains, on doit dépouiller les chaumes, les bruler par tas, & en disperser également les cendres; cette opération est excellente pour toutes les Terres : on donne aussi-tôt après un léger labour, & on y seme de gros navets qu'on appelle turneps en Angleterre, & qui servent de nourriture aux bestiaux. Après qu'on en a fait la récolte, on laboure la Terre au Printemps; on y seme des pois, feves, &c. après ces légumes, des navets, & après les navets, au Printemps suivant de l'orge. L'Auteur observe que les bons Fermiers en Angleterre ne sement jamais de grains que trois ans de suite, & qu'ils mettent leurs champs en prés artificiels.

2°. Il veut qu'on entoure de murs, dont il trace l'idée, & de fossés tout héritage d'une certaine grandeur. *Voyez* Murs de clôture plus simples.

3°. Selon son systême sur la maniere de cultiver les Terres, on ne doit mettre en grains la même Terre que trois ans de suite : il veut que sur un bien de trois cents arpents, par exemple, on en mette la moitié en grains, & l'autre moitié en prés artificiels; mais cela ne peut avoir lieu que dans les bonnes Terres où le trefle croîtra facilement : car si les Terres ne peuvent porter que de la luzerne ou du sainfoin, lesquels durent six ans, & qu'on ne peut détruire lorsqu'ils sont dans leur force, on doit alors diviser les Terres en trois parties, dont une porte du froment ou de l'orge, & les deux autres de la luzerne ou du sainfoin. Ce systême a besoin de quelque explication; car on doit exa-

miner ſi les Terres que l'on veut cultiver dans cet ordre ſont en valeur, ou ſi elles ſont incultes. Lorſqu'elles ſont en valeur, on peut n'en mettre qu'un tiers en grains & un autre tiers en prés artificiels; le troiſieme reſtant en jachere, ſelon la coutume ancienne, de ſorte que la même Terre, après avoir repoſé trois ans, n'en ſera que plus propre à porter du grain : alors on remettra en luzerne ou ſainfoin la partie qui étoit en grains, & tout ſe trouvera en culture ſans diſcontinuer; car au bout du ſecond terme de trois ans, on labourera pour les grains la piece qui a été déja ſix ans en pré artificiel, que l'on établira dans la partie que le grain abandonne; & ainſi de ſuite tous les trois ans.

Mais ſi la Terre eſt inculte, comme peu de perſonnes pourroient ſoutenir la dépenſe néceſſaire pour établir tout d'un coup en ſon entier une groſſe Ferme, on peut ſe contenter de mettre en culture, dans la proportion d'une piece de grain contre deux de pré, les Terres que l'on pourra améliorer avec le fumier des beſtiaux. Ces beſtiaux multipliant tous les ans, donneront ſans ceſſe de nouvelles forces pour étendre la culture : car, comme ils rendent beaucoup plus qu'ils ne conſomment, il eſt eſſentiel d'en avoir une grande quantité pour conſommer les ouvrages; ils ſont le grand bien de l'agriculture.

Amélioration des Terres, ou moyens de fertiliſer, ou de mettre en valeur les plus mauvais cantons, & de pouvoir établir des prairies dans les endroits éloignés des rivieres, particuliérement dans la Province de Champagne. 1°. On ſait que les Terres labourables ſont diviſées, dans la plupart des Pays, en trois ſaiſons ou compots, ſavoir; celle des ſeigles & froments que l'on ſeme avant l'Hyver; celle des menus grains que l'on ſeme en Mars, & celle qui ſe repoſe qu'on appelle jachere. 2°. Que les Terres ſont ordinairement de trois eſpeces, griſes, blanches & rouſſes: que les griſes & blanches ont un fond de fécondité qui ne demande qu'à être aidé par des engrais convenables; que les rouſſes ſont mauvaiſes, & n'ont d'autres propriété que de porter des ſainfoins qui y réuſſiſſent mieux que dans les autres. Or, il y a un moyen de faire valoir ces Terres les unes par les autres; car on ſait par expérience qu'il faut que le quart des Terres d'un Domaine ſoit en prairies, pour que l'on puiſſe avoir des engrais ſuffiſants pour les trois autres quarts.

Ainſi, ſi une Ferme eſt, par exemple, de quatre cents arpents, on en doit metire cent en ſainfoin, & les trois autres reſtent affectés aux trois ſaiſons; n'amender que la ſaiſon des bleds, & même la diviſer en trois parties pour n'en amender qu'une chaque année : delà il ſuit qu'en neuf ans toutes les Terres ſe trouveront amendées; & comme au

bout de neuf ans la Terre ſe ſent encore un peu de ſon premier engrais, le ſecond que l'on portera la dixieme année, la trouvant préparée, y produira un effet plus ſenſible ; ce qui ira en augmentant de neuf ans en neuf ans.

Que, ſi on craint les fraix & avances que pourroit coûter l'établiſſement de cent arpents de ſainfoin, il n'y a qu'à diviſer le quart des Terres deſtiné au ſainfoin en cinq parties; n'acheter de ſemence que pour une, & n'enſemencer qu'un cinquieme, qui fournira l'année ſuivante la graine pour le ſecond cinquieme, ainſi de ſuite; enſorte qu'en moins de cinq ans la totalité ſe trouvera enſemencée. Mais comme le ſainfoin ne dure que cinq ou ſix ans, après leſquels il faut retourner la Terre, & la ſemer en grains, avec un peu d'engrais elle portera du ſeigle & du froment en abondance. Bien plus, comme le ſainfoin a la propriété de détruire toutes les mauvaiſes herbes, il ſera très-utile au bout de cinq ans de ſemer en ſainfoin un autre quart du champ des Terres de la Ferme, & de promener ainſi dans toutes ſes parties cette prairie artificielle.

Que, ſi on a des Terres qui ne ſont pas propres au ſainfoin, on ſe menage une portion de Terre ſuffiſante pour la mettre en ſainfoin pendant qu'on retournera le vieux; c'eſt l'affaire d'une année : il ſuffit d'y avoir fait une récolte d'orge ou d'avoine. Dans les commencements qu'on établit cette prairie, on doit ſe contenter d'avoir une douzaine de vaches, & cinquante ou ſoixante brebis : le ſoin de n'en point vendre le produit, & de tout élever, les portera en quatre ou cinq ans au nombre de trente vaches & de trois cents moutons : or, ce nombre eſt ſuffiſant pour fournir les engrais d'une Ferme de quatre cents arpents; car il ſeroit inutile d'en avoir plus que l'on n'en pourroit nourrir. C'eſt ainſi qu'une culture bien entendue fait regner l'abondance, & ramene la fertilité dans des Pays qui ſemblent devoir être toujours ſtériles : il eſt vrai qu'il faut du temps, des ſoins & de la patience; mais on recueille chaque année le fruit de ſes travaux, & les ſuccès qui croiſſent de plus en plus ſoutiennent & animent le courage.

La ſtérilité ou la fertilité des Terres dépend du plus ou du moins d'amendements. Tout l'art du Cultivateur doit donc conſiſter à ſe les procurer : les beſtiaux ſont la ſeule voie d'y parvenir; ainſi l'attention du Cultivateur doit ſe borner à cet objet. Or, les prairies artificielles, comme le fait voir l'Auteur du Traité qui porte ce nom, facilitent à tout Cultivateur les moyens de nourrir de nombreux troupeaux.

On peut encore améliorer les Terres par le mélange de certaines Terres avec d'autres; par exemple, les Terres

froides font fur les Terres marneufes & pierreufes le même effet que fait la marne fur les Terres froides. Les Terres fortes mêlées avec les fables arides leur donnent de la confiftance, & ceux-ci à leur tour rendent les Terres fortes plus légeres, & les difpofent à recevoir les influences des éléments : ainfi lorfqu'on a des pieces de Terre à portée de fe prêter des fecours mutuels, on doit effayer, dans un coin, de mêler enfemble quelques tombereaux de ces Terres, & on en fait en même-temps plufieurs effais pour découvrir quel eft le plus avantageux de tous : un peu d'ufage fait connoître la dofe de ces fortes de mêlanges; on voit, en comparant le produit de ces effais avec la dépenfe qu'ils ont occafionnée, quel eft le profit qu'on doit attendre de fon travail.

Si on peut augmenter la récolte d'un tiers en fus, il eft conftant que c'eft doubler le revenu de la Terre; ainfi en examinant ce que vaut un pareil arpent de Terre, fi l'on trouve que la dépenfe n'excede pas ce prix, le mélange eft bon à faire, & on doit le regarder comme un véritable gain. Au refte, ces fortes de travaux ne doivent fe faire que dans les faifons les moins occupées; mais il feroit mieux de les faire dans les jours les plus longs.

Au refte, pour ne pas rifquer de gâter une piece de Terre en voulant en améliorer une autre, il faut qu'elle ait au moins un pied & demi de profondeur de bonne Terre, fans trouver le roc, le tuf ou le marécage. Par bonne Terre on entend un grain femblable à celui de la furface, mais la couleur n'y fait rien. Une maniere peu connue d'amender les Terres, eft de femer au mois d'Octobre ou de Novembre des pois gris ou de la vefce dans un champ qu'on veut amender; un fetier de l'un & de l'autre fuffit pour un arpent de Terre : ces grains poufferont au Printemps une grande quantité de feuilles & de tiges; on doit les y laiffer, mais les labourer de maniere que l'oreille ou verfoir de la charrue les recouvre bien; elles pourriront, & donneront à la Terre beaucoup de fucs : cette Terre ainfi labourée produira le double de ce qu'elle auroit produit de froment.

Autres moyens d'améliorer les Terres ftériles; 1°. à l'égard de celles qui font couvertes de bruyeres, on doit mettre le feu à la bruyere avant de la labourer; 2°. le Printemps fuivant labourer la Terre à larges fillons; placer au haut des fillons un monceau de gazon, & à la diftance d'une perche chacun, & y mettre le feu; 3°. le Printemps de l'année fuivante labourer encore le terrein, y femer de l'avoine, & la couper jufqu'à deux fois pour l'empêcher de devenir trop forte; 4°. l'année d'après y femer des feves ou de l'orge, & la troifieme des pois, après quoi on

la laiſſe repoſer ſans y rien ſemer, & il y vient de ſoi-même un très-bon pâturage. A l'égard des Terres humides & marécageuſes, on doit les ſaigner & deſſécher, & en bruler tout le gazon à deux ou trois pouces de profondeur. *Journ. d'Anglet.*

TERRES vaines & vagues, appellées communes ou pâtures. Ces ſortes de Terres incultes ſont ordinairement concédées par le Roi aux Communautés, & depuis fort long-temps. Il ſeroit à deſirer, dit un Auteur, que dans tous les pays où il y a des Terres vaines ou communes qui appartiennent au Roi, ſa Majeſté voulût les accenſer aux Particuliers de la Paroiſſe, pour être par eux poſſédées en propriété : le Roi en retireroit une rente annuelle, ces Terres ſe défricheroient; au lieu que ces terreins étant poſſédés par une Communauté, ils ne produiſent pas le quart de ce qu'ils rendroient s'ils étoient diviſés. Qu'on examine une commune de prés bas de cent arpents, appartenant à une Communauté de cinquante feux, on n'y verra ni ordre ni regle, pas un arbre, pas un foſſé fait pour le deſſéchement; on y verra les beſtiaux nager pour paître une poignée d'herbes aigres : au lieu que ſi ce terrein étoit diviſé dans les cinquante feux, à raiſon de deux arpents par menage, on le verroit en dix ans entiérement deſſéché par des foſſés de ſéparation, des plants d'arbres autour de chaque diviſion, & le courant d'eau conſervé pour arroſements dans les ſéchereſſes. Il en eſt de même des Terres en friche, car perſonne n'oſe mettre du grain dans un champ de commune : il faudroit défricher & clorre; c'eſt trop d'embarras lorſqu'on n'eſt pas propriétaire. *Eſſai ſur l'Admin. des Terres.*

TERRE pour la vigne. Ce ne doit point être une Terre franche ni propre à produire du bled; ce doit être au contraire une Terre un peu maigre, ſeche plutôt qu'humide, ſituée en pente, mélangée de petits cailloux ou de pierres à fuſil. *Voyez* VIGNE.

TERRE de jardin. Les qualités que doit avoir une bonne Terre de jardin, ſont qu'elle n'ait point de mauvaiſe odeur, ni de mauvais goût, qu'elle ne ſoit, ni trop humide, ni trop ſeche, ni trop forte; elle doit être facile à labourer & ſans pierres, être telle à ſix pieds de profondeur : en général, la meilleure eſt celle qui eſt douce en la maniant, dont la couleur tire ſur le gris, & dont il ne ſort point d'eau.

Les meilleurs fonds de Terre pour les plantes potageres, ſont ceux qu'on appelle ſables noirs, mais ni trop ſecs, ni trop humides, & expoſés au Levant ou au Midi : cependant le Couchant & le Nord ont l'avantage que les plantes s'y conſervent plus long-temps en bon état.

Avant de mettre en œuvre un jardin, on doit en fouiller la Terre par-tout, c'eſt-à-dire, la remuer de maniere que le deſſus ſoit mis au fond & le fond au deſſus, ſans mélange de l'un avec l'autre. Pour cet effet, on fait des tranchées de trois pieds de profondeur, & de trois ou quatre toiſes dans la largeur du terrein, ſur quatre pieds de long. Quand on en a fait une, on jette dans la premiere les Terres de la ſeconde, ainſi ſucceſſivement; & après toute la fouille on jette dans la derniere tranchée la terre de la premiere. Lorſque la Terre n'eſt pas également bonne au fond comme au deſſus, ou parce qu'elle eſt argilleuſe, ou parce qu'il y a de l'eau, il faut abſolument enlever tout ce qu'il y a de mauvaiſe Terre dans le fond, & y en mettre de meilleure à la place, autant qu'il en faut pour la profondeur requiſe; mais ſi la Terre n'eſt qu'uſée pour avoir ſervi à d'autres productions, on doit mettre à l'air la Terre qui étoit dans le fond, & y ſemer comme pois, feves, &c. & l'amender avec de bon fumier.

La bonne Terre eſt celle qui tient le milieu entre la Terre ſerrée & la Terre légere. On connoît ce juſte milieu par la facilité que l'on trouve à manier le ſol de la Terre, & par la vigueur de ſes productions; mais il eſt plus ordinaire d'avoir une Terre qui a l'un ou l'autre de ces défauts.

TERRE pour les fleurs. Elle doit être composée de Terre franche & vigoureuſe, de Terre légere & ſablonneuſe, & de terreau, qui eſt un fumier de couche entiérement pourri & uſé, & d'une certaine quantité de cendres. Paſſez toutes ces Terres par la claie, en les mélangeant par égales portions : laiſſez repoſer ces Terres l'eſpace d'un Hyver pour ſe bien lier. La Terre graſſe s'emploie pour les fleurs qui viennent de racines, & la légere pour celles qui viennent d'oignons, mais il faut renouveller ces Terres de temps en temps. La Terre des caiſſes ou vaſes portatifs, ne ſauroit être trop meuble, c'eſt-à-dire, ni trop ſeche, ni trop humide, ni trop forte; les fleurs mêmes avec leurs racines la veulent légere, à plus forte raiſon les filets délicats qui ſortent de graines.

TERREAU. On appelle ainſi du fumier vieux & conſumé, & particuliérement celui de cheval, & qui devient une eſpece de terre noire : on s'en ſert pour élever des ſalades, des laitues, &c. ſept ou huit pouces d'épais ſur une couche nouvelle, ſuffiſent pour cela.

TESTAMENT (un) eſt un Acte ſolemnel, par lequel le Teſtateur déclare ce qu'il veut être exécuté après ſa mort. Un Teſtament n'a d'effet qu'après la mort du Teſtateur, & celui-ci peut le révoquer juſqu'au dernier moment. Selon le Droit Romain, les Teſtaments ſolemnels ſont ceux qui ſont rédigés par écrit en préſence de ſept Témoins,

& ſignés du Teſtateur & des Témoins, avec l'appoſition de leur cachet : les Témoins doivent être de ſexe maſculin, puberes, & capables de recevoir par Teſtament. Selon le même Droit, les enfants de famille, qui ſont en la puiſſance de leur pere, ne peuvent point faire de Teſtament, ſi ce n'eſt de leur pécule, c'eſt-à-dire, de ce qu'ils ont acquis à la guerre ou Barreau; les furieux; ceux qui ſont en démence ou en imbécillité, à moins qu'ils n'aient eu de bons intervalles; les interdits, les muets & ſourds de nature, ceux qui ſont morts civilement.

2°. Par le même Droit, ceux qui ſervent de Témoins ne peuvent pas être inſtitués héritiers, mais ils peuvent recevoir des legs. Dans le Pays Coutumier on ne peut rien léguer aux Témoins, encore moins aux Notaires, Curés ou Vicaires. Il y a des Coutumes où le mari & la femme ne ſe peuvent rien donner par Teſtament, mais dans d'autres ils ſe peuvent donner tout ce qu'ils pourroient donner à des Etrangers. Les Tuteurs & Curateurs, non plus que leurs enfants pendant la vie de leur Pere, ſont incapables de recevoir des legs de ceux dont ils ont eu le ſoin juſqu'à ce qu'ils aient rendu compte; mais les Tuteurs honoraires & les ſubrogés Tuteurs en peuvent recevoir. Les Médecins, Chirurgiens, les Confeſſeurs, ſont pareillement incapables de recevoir des legs des malades auxquels ils ont prêté leur miniſtere. Quant aux choſes dont on peut diſpoſer par Teſtament, un Pere, par exemple, ſelon le Droit Romain, peut diſpoſer de tout ſon bien, pourvu qu'il laiſſe la légitime à ſes enfants. Dans le Pays Coutumier, cette faculté eſt plus ou moins étendue, ſelon la diſpoſition des Coutumes, qui varient à ce ſujet. Selon celle de Paris, on peut diſpoſer des meubles & du quint des propres.

En Pays Coutumier il y a deux ſortes de Teſtaments. 1°. Le Teſtament olographe : cette ſorte de Teſtament doit être entiérement écrit de la main du Teſtateur & ſigné de lui, autrement il ſeroit nul.

2°. Le Teſtament dicté par le Teſtateur, & reçu pardevant deux Notaires, ou pardevant le Curé ou Vicaire de la Paroiſſe du Teſtateur & un Notaire, ou pardevant ledit Curé ou Vicaire & trois Témoins, ou pardevant un Notaire & deux Témoins idoines mâles âgés de vingt ans, & non légataires. Ce Teſtament doit avoir été relu au Teſtateur, & mention de ce en doit être faite; être ſigné par le Teſtateur & les Témoins; & s'ils n'ont pu le ſigner, mention eſt faite de l'interpellation qu'on leur en a faite, & de la cauſe pour laquelle ils ne l'ont pu : malgré cela il faut qu'il y ait du moins un Témoin qui ſigne le Teſtament, à peine de nullité; il faut que le Teſtament ſoit fait à une ſeule fois & non à pluſieurs repriſes.

Les Coutumes en France ne s'accordent pas sur l'âge auquel il est permis de faire Testament : selon la Coutume de Paris il faut avoir vingt ans accomplis pour disposer de ses meubles & de ses acquêts, & vingt-cinq ans pour disposer du quint des propres.

2°. Dans la plupart des Coutumes, l'institution d'héritier, qui est la base des Testaments faits selon le Droit Romain, n'a point lieu, par la raison que le Testateur n'y peut pas se faire d'autres héritiers que ceux que la Loi du sang lui a donnés; c'est ce qui a fait dire qu'en Pays Coutumiers on n'y fait point de véritables Testaments, & que ceux qu'on appelle de ce nom ne sont que des codiciles. En effet, quoique le Testateur puisse faire des legs particuliers & universels, ces legs ne comprennent qu'une certaine espece de biens, tels que les meubles & acquêts, & le quint des propres, du moins dans la Coutume de Paris, les quatre autres quints étant réservés aux héritiers du sang, comme étant une espece de légitime que les Coutumes ont accordée à ces derniers. Cependant, quoiqu'on ne puisse disposer que du quint des propres par un Acte de derniere volonté, on peut disposer de la totalité de ses biens, lorsque c'est par un acte entre vifs.

TESTICULES enflés. Remede. Prenez trois onces de farines de feves; versez-y dessus un demi-verre de jus de lierre & d'hieble, & une once d'huile rosat; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de cataplasme, appliquez-le sur la partie malade : la farine de riz & de haricots avec oxycrat est aussi fort bonne. Si la tumeur des Testicules est accompagnée d'inflammation, prenez des feuilles de jusquiame, mettez-les dans du beurre frais & dans des feuilles de chou, avec lesquelles on les enveloppe; on les fait cuire sous la braise, & on les applique en forme de cataplasme.

TESTICULES enflés des chevaux. Remede. Faites cuire des feves dans la lie de vin de la moins épaisse, jusqu'à ce qu'elles soient amollies à force de cuire : pilez-les, mettez-les en pâte, ajoutez-y demi-once de castoreum en poudre fine; mêlez le tout, étendez-le bien chaud sur un linge, & enveloppez-en les Testicules : cousez le linge, mais auparavant, graissez les Testicules avec de l'huile rosat; réitérez ce remede au bout de vingt-quatre heures.

TETARD, Poisson. *Voyez* Meunier.

TÊTE, maux de Tête de cause froide. Remede. Attirez par le nez le suc de la grande éclaire purifié. Ou faites amortir sur une poële de fer mise sur le feu une poignée d'herbes, appellée pied de pigeon, & appliquez-le sur la Tête ou sur le front. Ou avalez une petite écuelle de bouillon, dans lequel on aura fait bouillir, pendant un demi-

quart d'heure, une petite poignée de feuilles de bétoine.

Dans le mal de Tête, il faut toujours tenir le ventre libre, car la conftipation le fait augmenter.

Mal de TÊTE de caufe chaude. Remede. Appliquez, en fronteau, entre deux linges, des feuilles de morelle pilées, & mêlées avec des cendres de farment en confiftance de bouillie. Ou oignez le front & les tempes d'onguent de *populeum*.

Mal de TÊTE appellé clou, parce qu'il eft fixe & arrêté, comme un clou qui y feroit planté. Remede. Pilez de la verveine & l'appliquez après les remedes généraux.

Si le mal de Tête vient de l'abondance du fang, ce que l'on connoît par des yeux enflammés, par un violent battement de pouls, aux côtés des tempes, & par une urine rouge, il faut fe faire faigner & fe rafraîchir avec une tifane d'orge & de chiendent, prendre quelques lavements, & fe purger le troifieme ou quatrieme jour, avec une once & demie de caffe diffoute en deux verres de petit lait.

S'il vient de la bile, on peut employer la faignée & les lavements faits avec une décoction ordinaire, prendre le foir des juleps avec les eaux de chicorée & de pourpier: fi la douleur continue, on peut fe faire faigner encore, & on doit prendre un vomitif, comme deux onces de vin émétique, ou deux ou trois grains de tartre émétique.

Dans les maladies de la Tête, tels que l'apoplexie, l'épilepfie, le vertige, &c. on doit prendre les remedes depuis la nouvelle jufqu'à la pleine lune.

THÉ. Petite feuille d'un arbriffeau qui croît aux Indes Orientales. Le bon Thé doit être en petites feuilles entieres, vertes, d'une odeur de violette. On doit le garder dans une boîte bien fermée, afin de conferver fon odeur en laquelle confifte fa vertu; on en met infufer deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau ou chopine, & auffi-tôt que les feuilles vont au fond, on le retire & on prend l'infufion toute chaude avec du fucre & à plufieurs prifes. On peut le faire infufer une demi-heure, & cette efpece de décoction eft bonne contre l'indigeftion, les crudités & les autres vices de l'eftomac, contre le mal hypocondriaque : elle confume l'acide des premieres voies. Le Thé eft un bon céphalique; il ôte l'affoupiffement, réveille les efprits, prévient la goutte, l'apoplexie, la paralyfie.

On diftingue le Thé en trois fortes. 1°. Le Thé verd commun; il a les feuilles petites & chiffonnées, & collées enfemble en féchant; fon goût eft aftringent, fon odeur agréable; il donne à l'eau une couleur d'un verd jaunâtre.

2°. Le Thé verd plus fin : fes feuilles font plus grandes, point roulées; il eft d'une couleur un peu plus pâle que le

verd bleu, d'une odeur agréable & de violette, d'un goût plus gracieux; fon infufion eft d'un verd pâle : on peut rapporter à cette efpece tous les Thés d'un haut prix, comme l'Impérial.

3°. Le Thé bout a les feuilles plus petites & plus pliffées que les deux efpeces précédentes; il eft auffi plus foncé : il a le goût des autres; il eft doux & aftringent, & a un peu l'odeur de la rofe.

THÉRIAQUE. Compofition que l'on trouve chez les Apothicaires, & dans laquelle il entre de la poudre de vipere, de l'opium, & plufieurs autres ingrédients.

Elle eft très-utile contre beaucoup de maladies. Prife par la bouche, elle eft bonne contre toutes fortes de poifons, morfures, piqures de bêtes venimeufes, morfures de chiens enragés; contre toutes fortes de fievres peftilentes; contre toute pourriture, diarrhée, dyffenterie, ventofités, convulfions, épilepfies, paralyfies, apoplexie, & contre toutes maladies de cerveau caufées de froideur; contre les inquiétudes, les infomnies, l'hydropifie, la jauniffe, & enfin contre toutes paffions hyftériques. La dofe eft pour les enfants depuis un grain jufqu'à fix; & pour les grandes perfonnes, depuis un gros jufqu'à deux gros.

On l'emploie auffi extérieurement, en l'appliquant en forme d'emplâtre fur les clous, bubons peftilentiels & vénériens; fur le cœur, l'eftomac & le bas ventre, pour réfifter à la malignité & faire mourir les vers.

On la mêle dans l'efprit de vin, parmi les huiles & les onguents, & on l'applique fur toute l'épine du dos, fur la plante des pieds, les poignets, dans la fievre quarte & autres intermittentes. On peut faire de l'eau Thériacale dans trois onces de bonne eau-de-vie : la dofe eft depuis un fcrupule jufqu'à deux dragmes.

THERMOMETRE & Barometre. Le Thermometre eft un inftrument néceffaire à la campagne autant qu'à la ville : il fert à connoître la température d'un lieu, les degrés de chaleur ou froideur de l'air. Il y en a de deux fortes : les uns font ouverts par le bout d'en-bas comme le Barometre, l'autre bout eft fermé hermétiquement, & fe termine par une petite boule pleine d'une liqueur colorée, laquelle monte ou defcend dans le tuyau, fuivant que l'air qui y refte enfermé fe raréfie ou fe condenfe; d'autres font fcellés hermétiquement par les deux bouts, celui d'en-bas eft terminé par une boule dans laquelle eft renfermée la liqueur. Cette liqueur y monte quand il fait chaud, & elle defcend quand il fait froid : on connoît les degrés de cette chaleur ou froideur, par des divifions qui font marquées fur une platine fur laquelle on pofe le tuyau. Un Agriculteur a befoin d'un Thermometre en différentes occafions, pour

pouvoir faire avec plus de ſuccès les divers travaux champêtres.

Comme nous venons de donner une explication du Thermometre, & que la plupart des perſonnes qui en ont un, ont auſſi un Barometre, nous avons cru devoir placer ici l'explication de cet autre inſtrument de Phyſique.

Un Barometre eſt deſtiné à connoître & à meſurer la peſanteur ou la légéreté de l'air. Il eſt compoſé de deux tuyaux de verre, ayant environ quatre pieds de long, & la quatrieme partie d'un pouce de diametre dans ſa cavité; il eſt ſcellé hermétiquement par le bout d'en-haut; celui d'en-bas eſt fait en forme de fiole & rempli de vif-argent.

L'une des branches eſt fermée hermétiquement par l'une de ſes extrémités; l'autre eſt ouverte par en-haut, & pleine de quelque liqueur qui ne gele point en Hyver. A côté de ce tuyau, on marque ſur une platine, laquelle eſt clouée ſur le bois qui ſert à ſoutenir les tuyaux, les degrés de l'élévation du mercure.

Comme on a chaſſé tout l'air groſſier lors de la conſtruction du Barometre, le mercure demeure ſuſpendu à la hauteur d'environ vingt-huit pouces plus ou moins, ſelon que l'air eſt plus léger ou plus peſant. Le Barometre a fait découvrir que la colonne d'air de la groſſeur du tuyau peſe vingt-huit pouces de mercure & trente-deux pieds d'eau.

On a remarqué que la peſanteur de l'air varie conſidérablement dans les mêmes lieux en différents temps; qu'il eſt ordinairement plus peſant dans un temps clair & ſerein, & qu'il eſt plus léger dans un temps nébuleux & chargé de vapeurs.

Le Barometre baiſſe d'une ligne quand on le porte à ſoixante pieds ou environ au-deſſus du niveau de la mer; car le Barometre varie dans les mêmes circonſtances du temps : ſa grande utilité eſt de marquer le temps ſec ou humide. On peut s'attendre à du ſec, à proportion que la colonne de vif-argent eſt plus preſſée que la colonne d'air qui peſe deſſus; & on connoît que le temps ſera humide à proportion qu'elle eſt moins preſſée. Ces deux inſtruments ſont d'une grande utilité pour les opérations de l'Agriculture; car, par leur moyen, on connoît l'état & les variations du temps ſans ſortir de chez ſoi.

THON. Gros poiſſon de mer qu'on fait mariner en Provence & que l'on mange en ſalade : on peut le manger en caiſſe; c'eſt-à-dire, qu'on en met pluſieurs tranches dans une petite caiſſe de papier avec beurre frais, fines herbes; on les panne de mie de pain : on met la caiſſe dans une tourtiere avec feu deſſus & deſſous; on ne les laiſſe que le temps de chauffer & prendre couleur.

THYM, plante à la hauteur d'un pied. Ses branches ſont

ligneufes & grêles; fes feuilles petites & blanchâtres; fa fleur en gueule & découpée par le haut en deux levres: elle naît au fommet des rameaux. Le Thym fe feme & fe replante de plant enraciné d'une tuffe en plufieurs brins avec les racines, & dont on éclate le pied.

On emploie le Thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les jambes & les autres parties affoiblies. Sa décoction eft bonne contre l'afthme; on l'applique en cataplafme fur les endroits goutteux.

TIERCELET. On appelle ainfi le mâle d'un oifeau de proie; il eft plus petit que la femelle & bien moins fort.

TIERCEMENT. Terme ufité en fait d'adjudication des bois. Le Tiercement eft le tiers du prix principal; de façon que fi un arpent de bois a été vendu cent cinquante livres, & qu'un des Enchériffeurs veuille l'avoir par préférence de prix, il fait fignifier dans les vingt-quatre heures à l'Adjudicataire & au Propriétaire, qu'il entend tiercer, & qu'il prendra lefdits bois à deux cents livres l'arpent. Un autre Marchand peut encore doubler fur cela, c'eft-à-dire, offrir vingt-cinq livres en fus, ce qui fait moitié du Tiercement ; & lorfque le premier Adjudicataire, ni le Tierceur, ni le Doubleur ne veulent céder, & qu'ils confentent chacun en particulier de payer ledit dernier prix qui feroit dans le cas fuppofé deux cents vingt-cinq livres par arpent, on allume la bougie, & chacun des trois ou deux feulement, fi l'un des trois s'eft retiré, enchériffent par vingt fols, jufqu'à ce que la bougie s'éteigne : au moyen de quoi l'adjudication refte au dernier Enchériffeur & fans retour. En Normandie les ufages fur cela font différents.

TILLEUL, grand arbre, fort propre à faire des allées & des cabinets de verdure. Son bois eft blanc, ainfi que fon écorce; fa tige belle, fa tête bien garnie, fa feuille verte & dentelée. Cet arbre fe verfe aifément, & il ne dure pas long-temps : il aime la terre graffe & les lieux où il y a un peu d'humidité. On les éleve de graine, & ce font les meilleurs; ou de plant enraciné : en ce cas, on doit choifir les plus petits, & les mettre en pépinieres quelque temps auparavant, afin qu'ils prennent du chevelu. Son écorce fert à faire des cordes à puits.

Le bois de Tilleul s'emploie par les Menuifiers, Coffretiers, Layetiers, Tourneurs, parce que ce bois eft tendre, quoique ferré, & que le cifeau le coupe facilement. On le débite en tables épaiffes depuis deux jufqu'à cinq pouces, & longues de douze.

Le Tilleul le plus eftimé eft celui de Hollande.

TIRASSE. Grand filet à mailles faites ordinairement en lofange, & de fil fort & retors; on met une corde tout le long d'un des côtés de la Tiraffe pour la tirer: on fe fert

de ce filet pour les cailles & les perdrix. *Voyez* Cailles.

TIROIR, terme de Fauconnerie. C'eſt une paire d'ailes de chapon ou de poulet, ajuſtée en maniere d'oiſeau, avec un petit morceau d'étoffe rouge, dont les Fauconniers ſe ſervent pour rappeller l'oiſeau de proie ſur le poing.

TISANE (la) eſt une eſpece de boiſſon légere compoſée de racines, de feuilles & de fleurs, auxquelles on ajoute quelquefois des ſels. La Tiſane ordinaire eſt faite avec de l'eau bouillie, du chiendent & de la régliſſe. On doit éviter de la faire trop épaiſſe, de peur de charger l'eſtomac du malade : ainſi on ne doit mettre, pour chaque pinte d'eau, qu'une poignée de racines, deux poignées de feuilles, deux pincées de fleurs, une demi-poignée de fruits ou de ſemences, & on les prépare avec les ſimples convenables à la maladie. En général, on ne doit pas faire bouillir les Tiſanes long-temps. Il y a beaucoup de ſortes de Tiſanes.

TISANE pour purifier le ſang & pouſſer hors du corps les humeurs ſuperflues. Prenez une poignée de racines de patience, autant d'orge mondé, vingt vieux pruneaux, dix ou douze jujubes, & une poignée de lentilles : faites bouillir le tout dans un coquemar de terre avec trois chopines d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à une pinte; coulez-la enſuite à travers un linge blanc : partagez la colature en ſix priſes. Prenez-en une tous les matins à jeun, & ne mangez que deux heures après.

TISANE univerſelle pour toutes les maladies, capable de renouveller les forces, & de conſerver la ſanté.

Prenez demi-meſure d'avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, & une poignée de racines de chicorée ſauvage nouvellement arrachée : mettez-les bouillir enſemble dans ſix pintes d'eau de riviere pendant trois quarts d'heure, à moyen bouillon; puis ajoutez-y une demi-once de cryſtal minéral, & trois ou quatre cuillerées de bon miel à manger, peſant environ un quarteron. Remettez encore bouillir le tout enſemble pendant une demi-heure; après paſſez le tout par un linge, & ayant mis la Tiſane dans une cruche, laiſſez-la refroidir.

Prenez-en le matin à jeun deux bons verres, demeurant deux ou trois heures après ſans manger; & trois ou quatre heures après le dîner, encore deux autres verres; continuant ainſi pendant quinze jours, & agiſſant à l'ordinaire.

Ceux qui ſont un peu replets & ſerrés, doivent faire précéder cette boiſſon par quelque lavement ou légere purgation. Cette Tiſane purge parfaitement les reins, décharge le cerveau, nettoie le poumon, le foie, la rate; chaſſe toute gravelle, fievre, laſſitude, aſſoupiſſement; réveille

les ſens, ouvre l'appétit, engraiſſe & donne force & vigueur. Pour ſe conſerver en ſanté, il ſuffit d'en prendre pendant quinze jours deux ou trois fois l'année, principalement pendant les chaleurs de l'Eté, qui eſt la ſaiſon la plus favorable pour s'en ſervir; ce remede a guéri pluſieurs maladies invétérées.

TISANE rafraîchiſſante & adouciſſante. Lavez une poignée d'orge : laiſſez-le égoutter, faites-le cuire dans trois chopines d'eau juſqu'à la diminution du tiers; verſez cette décoction dans une terrine où vous aurez mis demi-once de régliſſe ratiſſée & concaſſée : laiſſez-la refroidir & la coulez; elle tempere la fievre, & modere le rhume & l'âcreté des humeurs.

TISANE contre la toux provenant du rhume. Coupez de la régliſſe fort menu; ajoutez des figues & du pas-d'âne la quantité ſuffiſante : jettez le tout dans deux pintes d'eau, faites réduire la décoction à la moitié; puis faites-la refroidir, & buvez-en aux repas & hors des repas.

TISANE purgative. Prenez deux dragmes de ſéné, demi-once de coriandre, demi-once de régliſſe, & demi-once de roſes de buiſſon. Mettez tremper le tout le ſoir dans une pinte d'eau froide, & le lendemain matin paſſez-le par un linge blanc : prenez-en un verre en vous levant; ne mangez pas de deux heures : prenez-en autant après la digeſtion du dîner, & le troiſieme verre en vous couchant.

TISANE de ſanté pour décharger le cerveau, nettoyer le foie & la rate, & les autres viſceres, rafraîchir & donner de la vigueur.

Prenez un demi-picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de racines de chicorée ſauvage, une demi-once de cryſtal minéral, un quarteron de miel, quatre pintes d'eau de riviere : faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans cette eau pendant trois quarts-d'heures; mettez enſuite le miel & le cryſtal, puis faites bouillir le tout une demi-heure, & paſſez-le; prenez-en à jeun deux verres pendant quinze jours.

Obſervations ſur le ſujet de cette boiſſon.

Comme elle eſt d'un grand uſage dans les maladies, elle doit être proportionnée à la quantité de l'urine, ou de ce qui peut s'en ſéparer par la tranſpiration inſenſible. Cette boiſſon doit être digérée, autrement elle fournit au ſang des parties crues & étrangeres, plutôt capables d'augmenter ſon déſordre que d'y remédier; d'ailleurs, une trop grande abondance de boiſſon relâche trop l'eſtomac & les vaiſſeaux, & ce relâchement ſe communique à tout le ſyſtême des nerfs : c'eſt-là ſouvent la principale cauſe des angoiſſes & des tenſions du bas ventre, qui jettent le malade dans des accidents dangereux. *Raulin, Traité des Maladies.*

TITRE NOUVEL. (paſſer) Pour entendre ce que c'eſt, il eſt bon de ſavoir que lorſqu'il nous eſt dû une rente affectée & hypothequée ſur un tel fonds, nous obligeons le nouveau Propriétaire de ce fonds à nous paſſer Titre Nouvel, c'eſt-à-dire, à reconnoître par un Acte qu'il eſt Propriétaire d'un tel fonds affecté & hypothéqué à une rente qui nous eſt due, & qu'il promet de payer & continuer à l'avenir les arrérages & intérêts, ou bien de déclarer que cet héritage eſt chargé de tels droits ou rentes, pour empêcher la preſcription.

On fait auſſi paſſer Titre Nouvel à celui qui doit une rente conſtituée, pour empêcher la preſcription de trente ans que le Débiteur pourroit oppoſer à ſon Créancier.

TOILE (la) eſt un tiſſu de fils entrelacés, dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait de la Toile avec du chanvre, du lin & du coton. *Voyez* les articles Chanvre, & Lin.

Comme en bien des endroits de la campagne on fait filer du chanvre ou du lin pour faire de la Toile, & qu'enſuite on fait faire la Toile par un Tiſſerand, il eſt bon de ſavoir la maniere de blanchir les Toiles.

1°. Dès qu'on a reçu la Toile des mains du Tiſſerand, on doit la laver dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reſte, puis la mettre à la leſſive, laquelle doit être compoſée de cendres bien fortes avec des racines d'hieble. La leſſive étant faite, & la Toile bien lavée en eau claire, & ſavonnée avec du ſavon noir, il faut l'étendre à l'air, au ſerein, & à la roſée ſur l'herbe, & l'arroſer au ſoleil, la laiſſant de la ſorte ſept à huit jours, & elle ſera très-blanche. *Chomel.*

TOISE, meſure. Il y en a de trois ſortes; 1°. la Toiſe courante, c'eſt-à-dire, celle où l'on ne meſure que la longueur ou hauteur : elle eſt de ſix pieds; 2°. la Toiſe quarrée, qui eſt celle où l'on meſure une ſurface en longueur & en largeur : elle a trente-ſix pieds quarrés; 3°. la Toiſe cube, qui contient ſix pieds en tous ſens, longueur, largeur & profondeur, & qui contient deux cents ſeize pieds cubes.

TOISÉ (le) eſt le meſurage d'une ſurface qui ſe fait avec la toiſe : cette meſure eſt de bois, & les pieds & pouces y ſont marqués par des lignes. Pour toiſer toutes ſortes de terreins & places, on doit ſavoir que la toiſe cube de terre contient deux cents ſeize pieds, comme on vient de le dire, & pour s'en convaincre, on doit multiplier la longeur de la place par la largeur & le produit par la hauteur : ainſi, une Toiſe cube de terre ayant ſix pieds de tout ſens, on multiplie ſix par ſix qui eſt la longueur & la largeur, cela produit trente-ſix pieds; & le produit étant

multiplié par ſix, c'eſt-à-dire, ſi on additionne ſix fois trente ſix, qui eſt la hauteur, il viendra deux cents ſeize pieds : par cet exemple, on peut toiſer toutes ſortes de places de terres.

Quand la choſe qu'on toiſe eſt d'une figure égale, on multiplie pour les ſurfaces la longueur par la largeur; & quand c'eſt un ſolide cube, on multiplie la hauteur par le produit de la longueur & de la largeur.

TOISÉ de Maçonnerie ſelon les us & coutumes de Paris. Les murs, ſoit de pierre de taille ou de moilon, ſe toiſent toiſe pour toiſe de quelque épaiſſeur qu'ils ſoient, & on ne rabat aucun vuide pour les croiſées, ni les portes; mais à celles où il n'y a point de pierre de taille, on rabat la moitié. 2°. Les avant-corps, ſaillies & entablements, ſe toiſent à part du corps des murs; 3°. les cloiſons recouvertes des deux côtés, ſe toiſent comme pour gros mur : celles qui ne ſont point recouvertes, vont à deux toiſes pour une. L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, ſe compte à ſix toiſes pour une. Les ſolives qui ſont au-deſſus des poutres, vont à un quart de pied. A l'égard des ſcellements, ceux de corbeau avec tuileau & plâtre, ſe comptent pour un pied; ceux de gond aux contre-vents, auſſi un pied; les autres que pour demi-pied : ceux des barreaux de fer pour demi-pied chacun, quand c'eſt dans la pierre de taille; & pour un quart, ſi c'eſt dans le plâtre : chaque piece de moulure ſe compte pour demi-pied.

A l'égard des ouvrages de figure inégale; ſi ce ſont, 1°. des marches d'eſcalier, on toiſe tant la hauteur que la largeur, comme pour les gros murs; & ſi les marches ſont tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur. 2°. Les arcs des voûtes ſe toiſent en dedans, & on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de la voûte : il y en a qui prennent le tiers pour toutes ſortes de voûtes. 3°. Les piles de pierre de taille qui ſoutiennent les arcades des caves ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur : ainſi une pile de quatre pieds eſt toiſée pour ſix. 4°. Les tuyaux & manteaux de cheminée ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher; les âtres faits de carreaux pur un ſixieme de toiſe. 5°. Les plafonds à lattes jointives, toiſe pour toiſe; les recouvrements des poutres, trois toiſes pour une; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe. 6°. Les tuyaux des privés par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour, & les contremurs derriere les tuyaux, toiſe pour toiſe; les fours, pied pour toiſe, s'il y a ſix pieds en œuvre.

Selon le Toiſé de bout-avant ſans retour, qui a été établi par

par l'Ordonnance de Henri II. de l'an 1557, les Maçons font obligés d'orner leurs bâtiments de faillies & de moulures fuivant leurs qualités, fans que les faillies & les moulures puiffent être toifées, non plus que le vuide, mais feulement le plein. Mais comme les Maçons favent à combien la toife leur peut revenir, les faillies comprifes, fans qu'elles foient toifées, ils viennent facilement à bout d'éluder cette Ordonnance, en forte que ceux qui font bâtir rifquent d'être leurs dupes. Ainfi, le plus fûr eft de fpécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toifer, & expliquer que les murs, pans, tuyaux & manteaux, qui font çà & là le long des murs, ne feront point toifés, mais feulement le corps des murs enfemble, avec les pans, tuyaux & manteaux, depuis l'extrémité du haut d'iceux; déclarer en termes exprès qu'on entend, ou qu'on n'entend pas toifer les faillies, moulures, à raifon de demi-pied pour chaque partie de moulure, qu'elles ne feront point toifées du tout, qu'on entend que le vuide ne fe toifera pas, qu'on ne toifera que ce qui fera plein & rempli de maçonnerie.

Il eft bon, pour prévenir toute contravention, de favoir que toutes faillies qui font fur un corps de maçonnerie, lorfqu'on les toife, fuivent le prix de la toife: ainfi, fi c'eft un mur de pierre de taille, les faillies vont au même prix; il en eft de même fi c'eft fur fimple maçonnerie, ou fur pans de bois & cheminées.

Toisé de la Charpenterie. Comme on vend le bois à la piece & au cent de pieces, il faut favoir, par le moyen du Toifé, le réduire à la piece; or, chaque piece de bois doit avoir douze pieds de long fur fix pouces en quarré, ou la valeur : ainfi il n'y a qu'à multiplier la groffeur d'une piece par fa largeur, & le produit par fa longueur. Par cette regle, toutes fortes de pieces, de quelque longueur ou largeur qu'elles foient, peuvent être réduites. 2°. On doit régler dans le marché les groffeurs & longeurs des pieces de bois. 3°. Tous les bois qui fe débitent dans les forêts ont, ou 6 pieds, ou 9, ou 10 & demi, ou 12, ou 13 & demi, ou 15, ou 18, ou 21 pieds & toifes. 4°. Comme les pieces de charpente font plus grandes les unes que les autres, quand la longueur d'une piece approche de celle du Marchand de bois, elle eft toifée comme fi elle avoit effectivement la longueur de celle du Marchand; par exemple, fi elle n'a guères plus de dix pieds & demi de long, elle eft toifée comme fi elle étoit longue de 12 pieds; mais fi la rognure eft de 10 pieds, lorfque la piece doit être de 12, elle eft toifée pour 10 pieds feulement, parce que la rognure peut fervir. Ainfi felon les Us & Coutumes de Paris, 5 pieds de bois mis en œuvre, font comptés pour 6, 6 &

demi pour ſept & demi, 8 pour 9, 10 pour 10 & demi, 11 pour 12, 13 pour 13 & demi, 14 pour 15, 16 pour 18, & 21 pour 24, qui font 4 toiſes.

Pour éviter l'embarras de ces réductions, il eſt de l'intérêt des Particuliers qui veulent bâtir, de ſtipuler dans leurs marchés, que les bois ſeront payés ſuivant la meſure qu'ils ſe trouveront avoir en œuvre, & conformément à ce qui ſe pratique dans les marchés des bâtiments du Roi, ſauf à donner quelque choſe de plus du cent du bois; enfin, il faut expliquer diſtinctement les conditions, tant de l'un que de l'autre Toiſé.

Toisé des Couvertures de tuile. On prend le pourtour depuis un des bords de l'égoût juſqu'au bord de l'autre égoût, paſſant par deſſus le faîte : on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égoût. On multiplie ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture à laquelle on ajoute deux pieds pour les demi-ruellées des bouts (c'eſt l'enduit de plâtre qui joint la tuile à la muraille) & le produit donnera le contenu de la couverture.

Quand le bâtiment eſt en croupe ou pavillon, on meſure la couverture par le milieu, en tournant tout autour, & ajoutant un pied pour ruelle ou enduit de plâtre qui couvre les pieces de bois qui forment les angles du toît, le produit donnera le double de la couverture. Au reſte, on meſure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf; le vuide ſe compte même à part, & on l'ajoute au premier produit. Chaque extrémité de la couverture qui tombe dans la gouttiere, & qu'on appelle le *battelement* eſt comptée pour un pied; les lucarnes pour demi-toiſe, les œils de bœuf ordinaires pour 18 pieds; une vue de faîtiere pour ſix pieds quarrés, le poſement de gouttiere pour un pied.

Le prix de la toiſe de maçonnerie ou gros mur en plâtre, pour la façon ſeule, eſt de 2 livres juſqu'à 3 livres, & 5 ou 6 livres ſi l'Ouvrier fournit tout. Le prix de la façon pour la toiſe du gros mur en terre en fourniſſant chaux & ſable, eſt de 3 livres. Le prix de la façon pour la toiſe d'un mur de cour, d'un clos ou jardin, eſt depuis 18 ſols juſqu'à 22.

TOIT à porc. On le conſtruit près des étables; le plancher doit en être pavé, & les murs de moilon bien enduits de mortier, de peur qu'avec leur grouin ils ne fouiſſent le ſol & ne détruiſent les murs.

TONNEAU. Vaiſſeau de bois où l'on met le vin, la biere, le cidre, l'huile, & autres liqueurs. Les Tonneaux deſtinés particuliérement pour le vin, & ſur-tout les vins fins, s'appellent poinçons; ils doivent être de bon merrain de cœur de chêne, de fil droit, ſans aucun nœud ni aubier:

les douves ne doivent pas avoir plus de trois ou quatre pouces de largeur; si elles en avoient davantage, le Tonneau ne pourroit être rond : leur épaisseur doit être proportionnée à la contenance du vaisseau, & doit être un peu plus forte sur les deux extrémités que vers le centre. Il en est de même des pieces de fonds : ils doivent être bien reliés; les meilleurs cerceaux sont ceux de châtaignier. Les cuves doivent être de même, mais hautes de quatre pieds & demi, les douves doivent être larges de cinq à six pouces, épaisses d'un pouce & demi.

Lorsqu'on achete des Tonneaux, on doit encore s'instruire de leur mesure, c'est-à-dire, s'ils ont la contenance requise.

Les Tonneaux sont un objet de la plus sérieuse conséquence pour la conservation du vin. Selon qu'ils sont plus ou moins épais, & bien ou mal reliés, il se fait plus ou moins d'évaporation par les remplissages. Ainsi lorsque des Tonneaux sont très-épais, & que le merrain a au moins six lignes d'épaisseur (car il doit être ainsi lorsqu'il s'agit de loger du vin pour sa consommation & non pour le transporter par voiture) il n'y aura plus de diminution après le soutirage, pourvu qu'on ait l'attention de remplir les Tonneaux toutes les semaines; car un Tonneau qu'on ne remplit que tous les mois, consomme plus de vin dans le courant de l'année, que quatre qu'on remplit deux fois la semaine. Si on a cette attention, & que le merrain soit bien choisi & les caves fraîches, il est constant qu'alors le vin ne dépense presque rien : mais si le merrain n'a que quatre lignes d'épaisseur, comme c'est l'usage de quelques vignobles, il n'est pas possible que du vin ainsi logé ne perde par la transpiration, & qu'il ne soit beaucoup travaillé par le chaud & le froid.

TONNELLE. Filet à prendre les perdrix, il doit avoir quinze pieds de queue, c'est-à-dire, du côté qu'il a la forme d'un pain de sucre, avec un pan ou longueur de filet à chaque côté comme en demi-cercle. Pour cet effet, un Chasseur s'enferme dans une espece de panier qui représente la figure d'une vache, & couvert d'une toile de la même couleur, & une sonnette au col, & contrefait la marche d'une vache qui paît; il passe derriere le lieu où sont les perdrix, & les chasse doucement vers la Tonnelle afin qu'elles y entrent.

TONNERRE. Il est certain que les lieux élevés sont en général plus exposés à la foudre que les endroits bas, parce que la foudre a moins de chemin à faire pour les rencontrer : ainsi comme les pointes des montagnes ou des clochers peuvent fendre la base de la nuée, elles facilitent la chûte de la foudre. Delà on peut résoudre la question si le son des cloches peut écarter le Tonnerre, ou s'il en ac-

célere la chûte. Il eſt conſtant qu'il le peut, pourvu que la nuée ne ſoit pas au deſſus du clocher; car ſi elle y étoit, la commotion que le bruit des cloches exciteroit, accéleréroit la chûte du Tonnerre. Les gens de la campagne commettent ordinairement cette faute, qui coûte ſouvent la vie aux Sonneurs. On a pluſieurs exemples rapportés dans les Mémoires de l'Académie d'un beaucoup plus grand nombre d'Egliſes où la foudre eſt tombée où l'on ſonnoit, que de celles où l'on ne ſonnoit pas. Il eſt donc eſſentiel de s'appliquer à connoître à peu près à quelle diſtance eſt la foudre.

TONTE de la laine. *Voyez* Moutons & Laine.

TONTE des arbres. *Voyez* Arbre.

TOPINAMBOURS ou Pommes de terre. Ce ſont des racines rondes qui viennent dans la terre & que l'on mange en Carême; ils viennent mieux de plant que de ſemence; on les replante au mois de Mars : il ne leur faut qu'une bonne terre pour profiter.

TORMENTILLE, petite plante qui croît ſur les montagnes & dans les bois; celle qui vient des Alpes & des Pyrénées, eſt la plus eſtimée pour les remedes : c'eſt ſa racine qu'on emploie, ſur-tout dans la peſte & les autres maladies malignes accompagnées de dyſenterie & d'hémorragie fréquente du nez. Elle réſiſte au venin, arrête le mouvement vicié du ſang; on la mêle dans les remedes cardiaques.

TOURBES (les) ſont des mottes de terre ſpongieuſe: les meilleures ſont faites de la ſuperficie des gazons; on les coupe en forme de brique, & on les fait ſécher. Ce n'eſt que dans certains cantons qu'on trouve les veines de terre propres à faire de la Tourbe, comme aux environs d'Amiens & dans la Flandre. C'eſt dans les prés dont le fond eſt ſpongieux & tout parſemé de racines, qu'on tire la Tourbe, après que le pré a été fauché : on enleve à coups de bêche toute la terre du pré; on donne à chaque morceau de terre la forme d'une brique; on les arrange l'un ſur l'autre ſur leur longeur pour les faire bien ſécher; enſuite on les dreſſe par piles : on les vend le plutôt qu'on peut, avant que la pluie les ait mouillés.

TOURDES, eſpeces de grives. Les Tourdes communes ſont de la groſſeur d'un merle : on les engraiſſe comme les cailles, mais on ne peut les élever que dans les contrées où elles ont été priſes. Leur chair eſt très-délicate, ſur-tout celle des Tourdes des pays chauds.

TOURONS, ſortes de friandiſes. Prenez des amandes pilées, des avelines, & de l'écorce de citron verd : coupez-les par petites tranches; deſſéchez-les dans la poële avec un peu de ſucre en poudre; fouettez deux ou trois blancs d'œufs ſuivant la quantité : mettez vos amandes de-

dans, & du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour les rendre maniables : dreſſez-les à la main ſur du papier, & les faites cuire à un petit four.

TOURTE. Sorte de pâtiſſerie qui ſe fait avec une pâte briſée, & de la maniere ſuivante. 1°. On doit ſe regler pour la doſe ſur le plus ou le moins de pâte qu'on veut faire ; ainſi, ſur un quart de farine, il faut cinq quarterons de beurre & une once de ſel : mettez votre farine ſur une table bien propre ; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel & le beurre par petits morceaux; ne mettez de l'eau que ce qu'il faut; mariez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine. Quand la farine a bu toute l'eau, pêtriſſez-la à force de bras; il faut que la pâte ſoit bien épaiſſe, & bien liée : ne faites cette pâte que deux heures avant de vous en ſervir, afin qu'elle ait le temps de revenir. C'eſt avec cette pâte qu'on fait toutes ſortes de Tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſon,

TOURTE de godiveau. Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graiſſe de bœuf que de viande : mettez-les ſur une table ; aſſaiſonnez-les de ſel, poivre, fines épices, fines herbes & perſil; hachez le tout : faites une abaiſſe d'une pâte briſée ; formez le fond de la Tourte que vous voulez faire; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouillettes de godiveau, quelques culs d'artichauts : couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œufs; mettez-la cuire au four : étant cuite, découvrez-la, ôtez les bardes de lard, dégraiſſez-la; mettez-y un coulis clair de veau & de jambon.

TOURTE de pigeonneaux. Prenez de petits pigeons de voliere, échaudez-les, vuidez & trouſſez-les : faite une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du ſel, & de l'eau ; laiſſez-la repoſer une heure, & maniez-la avec un morceau de beurre : faites une abaiſſe ; foncez en une tourtiere ; mettez-y deſſus un peu de lard rapé : arrangez-y les pigeons, avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichauts, ſel, poivre, muſcade, peu de fines herbes, oignons piqués de clous; couvrez les pigeons de tranches de veau, de bardes de lard, & d'un peu de beurre frais. Couvrez votre Tourte d'une abaiſſe ; faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf : faites-la cuire pendant deux ou trois heures; retirez-la, découvrez-la, ôtez les bardes de lard & tranches de veau & oignons : dégraiſſez-la & jettez un petit coulis de veau & de jambon.

TOURTE de lapereaux. Paſſez vos lapereaux, ou même lapins, coupés par morceaux dans une caſſerole avec lard fon-

du, farine, fines herbes, ciboule, poivre, fel, mufcade, un peu de bouillon; laiffez-les refroidir: faites votre Tourte avec pâte fine, rempliffez-la des tronçons de lapereaux; ajoutez-y du lard pilé & des morilles; couvrez-la de la même pâte : faites-la cuire une heure & demie; étant à demi-cuite, mettez-y la fauce, où vous aurez paffé vos lapereaux.

Tourte d'épinards. Epluchez des épinards; ôtez-en les queues, lavez-les à plufieurs eaux; faites-les blanchir dans une cafferole; mettez-les égoutter, preffez-les bien : mettez les dans un mortier avec de l'écorce de citron verd, du fucre à proportion, un morceau de beurre frais, un peu de fel; pilez bien le tout, & mettez-le dans une abaiffe de pâte feuilletée dont vous ferez votre Tourte & également par-tout : mettez-la au four; étant cuite, rapez-y du fucre deffus.

Tourtes de confitures, ou d'abricots, ou de cérifes, ou de pommes, ou de telle autre qu'on voudra. Prenez de la pâte feuilletée; mettez-en dans le fond d'une tourtiere; mettez fur la pâte la confiture que vous deftinez. Laiffez-y un bord d'un pouce : mouillez-le avec des plumes trempées dans l'eau; arrangez en croix par deffus de petites bandes de pâte pour couvrir toute la confiture : faites un bord de pâte à votre Tourte; mettez-la au four l'efpace d'une heure : enfuite mettez-y du fucre fin par deffus, & paffez la pelle rouge deffus pour la glacer.

Tourte d'amandes ou de franchipane. Prenez un quarteron d'amandes : faites-leur faire un bouillon dans l'eau, puis pelez-les en eau froide : effuyez-les entre deux linges; pilez-les dans un mortier, les arrofant peu à peu de lait: mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques bifcuits d'amandes ameres, de la moëlle de bœuf à proportion, du fucre, trois ou quatre jaunes d'œufs cruds : repliez le tout; faites une abaiffe de pâte feuilletée : étendez la pâte deffus; faites à la Tourte quelques ornements de feuilletage, & mettez-la cuire au four; fucrez-la & glacez-la.

Tourte croquante. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de fucre fin, & autant de farine; délayez d'abord le fucre avec les blancs d'œufs, & enfuite la farine; pêtriffez bien le tout jufqu'à ce qu'il foit maniable : faites avec cette pâte une abaiffe fort mince; poudrez-la de fucre; mettez-la fur une tourtiere; pincez-en les bords d'efpace en efpace, & piquez-la avec la pointe d'un couteau pour qu'elle ne bouffe point : façonnez le dedans de la Tourte avec ce qui vous reftera de votre pâte, en le filant pas plus gros qu'un lacet : donnez-lui telle forme que vous voudrez, comme un foleil, des fleurs de lis, &c. faites-la cuire doucement au four, & avant de la fervir,

rempliſſez les eſpaces de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez.

TOURTERELLE. Eſpece de pigeon ſauvage : elle eſt cendrée ſur le dos, blanche ſous le ventre, & a les ongles noirs ; le mâle a un collier noir autour du cou : on les apprivoiſe facilement. Pour les engraiſſer on les met en cage ; on les nourrit de chenevis, de millet & de froment : on les accouple au mois de Février dans une voliere où l'on met des nids, & elles y élevent leurs petits : les jeunes Tourterelles engraiſſent bien vîte ; leur chair eſt fort délicate, & d'un meilleur goût que celui du pigeon ramier.

On les prend au trebuchet avec un appât, ou on les chaſſe au fuſil.

TOUX opiniâtre & ſéchereſſe de poitrine. Prenez une demi-once d'orge mondé, une petite poignée de feuilles de bourrache, de capillaire, de tuſſilage, de pulmonaire tachée : faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau commune que vous réduirez à trois chopines ; mettez-y enſuite de la racine de guimauve lavée, une pincée de fleurs de mauve ; laiſſez infuſer le tout pendant un quart-d'heure ; paſſez la liqueur ſans expreſſion, & verſez-y une once & demie de ſirop de violette ou de guimauve : donnez-en un verre tiede de deux en deux heures. *Voyez* POITRINE.

Prenez de la racine de guimauve ſéchée & pulvériſée, une once ; du ſucre blanc, quatre onces : mêlez-le tout & faites-en des tablettes avec une ſuffiſante quantité de mucilage, comme de gomme adragant : ces tablettes calment la Toux, diſſipent l'enrouement, & fondent les ſéroſités âcres qui ſe jettent ſur la poitrine.

Prenez une once de poudre de pouliot, & trois onces de ſucre candi en poudre : mêlez tout enſemble, & prenez-en une cuillerée le matin à jeun, & le ſoir en vous couchant.

Ou avalez en vous couchant une cuillerée de bonne huile d'olive avec du ſucre.

TOUX violente, & ſur-tout la nuit. Pilez trois têtes d'ail, avec une ſuffiſante quantité de graiſſe de porc pour en faire un onguent, dont on oindra les plantes des pieds devant le feu le ſoir en ſe couchant, & étant au lit, on s'en ſera oindre un peu l'épine du dos.

Ou mettez du ſucre un bon morceau dans une taſſe d'argent ou de terre verniſſée, & par deſſus de bonne eau-de-vie qui le ſurnage d'un doigt : il faudra avoir mis infuſer dans cette eau-de-vie des plantes pectorales, comme racine d'aunée, feuilles de lierre de terre, de véronique mâle, de ſcabieuſe, &c. Mettez-y le feu avec du papier allumé ; & lorſqu'il ſe ſera éteint de lui-même, conſervez cette liqueur pour en prendre une petite doſe en vous couchant.

TOUX ſeche. Si elle eſt accompagnée de fievre & de

crachats enſanglantés, faire ſaigner du bras le malade une & même deux fois, ſelon le beſoin : il doit obſerver un regime doux, humectant & rafraîchiſſant, comme des bouillons de veau, de crême, de riz, l'orge mondé, &c. En général, il n'y a point de meilleur remede que l'uſage du lait de vache, car il humecte, il adoucit, & il mûrit.

Potion narcotique pour la Toux violente. Mêlez de l'eau de coquelicot, de l'eau de nénuphar & de tuſſilage, de chacune deux onces; un gros de diagrede; vingt grains d'yeux d'écreviſſes préparés; & faites prendre ce mélange au malade le ſoir vers l'heure du ſommeil.

Autre remede contre la Toux. Faites fondre une livre de meilleur miel dans un pot de terre verniſſé; le miel étant fondu, ôtez le pot du feu, jettez-y dedans une petite quantité de fleurs de ſoufre, de régliſſe en poudre, d'aunée & d'eau roſe; remuez le tout avec une ſpatule de bois pour l'incorporer, & gardez cette compoſition dans un pot de fayance : on en prend la groſſeur d'une noix le matin à jeun & le ſoir avant que de ſe coucher, & lorſque l'on ſe ſent incommodé de la Toux : il faut laiſſer fondre doucement dans la bouche cette compoſition.

TOUX des chevaux. Elle provient ordinairement de la pouſſe, mais elle peut provenir auſſi de pluſieurs autres cauſes, comme d'un reſte de rhume, ou lorſqu'un cheval a ſouffert un grand froid, pour avoir bu de l'eau trop vive, ou des eaux bourbeuſes, ou lorſqu'il mange trop avidement; quand la Toux eſt ſeche & réitérée, elle indique la pouſſe.

Remede pour la Toux qui ne vient que de morfondement & du rhume. Mettez dans chaque oreille du cheval qui touſſe, une demi-cuillerée d'huile d'amandes douces, & remuez bien l'oreille pour la faire pénétrer, & continuez pendant cinq ou ſix jours.

Remedes pour les autres ſortes de Toux. Prenez une livre de beurre frais & une livre de miel, deux onces de graine de genievre concaſſé : mêlez le tout; faites-en des pillules, faites-les avaler au cheval dans une chopine de vin blanc; bridez-le deux heures avant la priſe, & trois heures après; réitérez ce remede une ou deux fois.

Pour la Toux invétérée. Prenez des herbes de chardon bénit, d'hyſſope, de pas-d'âne, de bouillon blanc, de la ſemence de fenugrec, du ſuc de régliſſe, de chaque ſix onces; baies de genievre, racines d'énula campana, d'iris de Florence, de chaque cinq onces; cardamome, gentiane, ariſtoloche longue, de chaque trois onces; anis, cumin & fenouil, de chacun une once & demie; cannelle & muſcade, de chacune demi-once, & de ſoufre vif demi-livre. Pilez le tout, paſſez-le par un tamis de crin fin : mêlez les

poudres, gardez-les dans un ſac de cuir bien preſſé & fermé. On en donne deux onces aux grands chevaux dans une pinte de bierre tiede ou de vin; aux médiocres, une once & demie : on la laiſſe infuſer toute la nuit à froid; bridez le cheval deux heures avant & deux heures après la priſe; continuez pendant quinze jours.

TOUZELLE. Sorte de froment fort commun en Languedoc : il a l'épi ſans barbe, la tige aſſez haute, le grain plus gros que le froment ordinaire : on en fait du pain fort blanc.

TRAÇOIR. Inſtrument de jardinage : c'eſt un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on ſe ſert pour tracer les compartiments d'un parterre.

TRAINEAU. Filet pour prendre du gibier, comme allouettes, cailles, perdrix, becaſſes, pluviers. Il doit avoir au moins ſix toiſes de long, & trois de large ou de hauteur, & les mailles doivent avoir deux pouces de large: il doit être bordé tout autour d'une groſſe corde, dont on doit laiſſer pendre deux bouts de la longueur d'un pied aux quatre coins du filet, & attacher d'autres cordes de deux en deux pieds, tout le long du filet; elles ſervent à lier le Traîneau à deux perches : d'autres mettent un gros bâton à chaque extrémité du filet. On s'en ſert la nuit, on le traîne ſur les endroits où l'on a entendu du gibier, & on le couche.

TRAMAIL, filet à prendre le poiſſon. Il doit être compoſé de trois rangs de mailles les unes devant les autres: celles de devant & de derriere ſont faites d'une ficelle fort petite; celles du milieu qu'on appelle nappe, ſont d'un fil délié : elles s'engagent dans les grandes mailles, & bouchent l'iſſue aux poiſſons.

TRANCHEES, douleurs qu'on reſſent dans le ventre. Elles ſont ordinairement cauſées par des matieres âcres ou piquantes : on s'en guérit en prenant le matin à jeun une potion faite avec une once & demie de manne, & deux onces d'huile d'amandes douces.

A l'égard des enfants qui ont des tranchées, il faut leur donner de temps en temps quelques cuillerées d'huile d'amandes douces.

TRANCHÉES, maladies des chevaux. Elles viennent de pluſieurs cauſes, comme d'indigeſtion pour avoir trop mangé de grains; ou de ventoſités (c'eſt la plus ordinaire) ou d'une pituite qui s'attache aux membranes des inteſtins: cette eſpece de tranchée a du rapport au teneſme des hommes, car le cheval fait effort pour fienter & ne fait rien; ou des vers qui s'attachent aux gros boyaux; ou enfin, de la difficulté d'uriner cauſée par les obſtructions dans le col de la veſſie : cette derniere eſt périlleuſe. Dans ces diffé-

rentes Tranchées, le cheval se débat & s'agite extraordinairement, il se couche & se leve souvent, il regarde son flanc & ne veut point manger.

Remedes pour la premiere espece de Tranchées.

Donnez des lavements d'une décoction émolliente & carminative; ajoutez-y une pinte de vin émétique, puis faites dissoudre dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque ou d'orviétan, & une pincée de safran; faites avaler le tout au cheval après qu'il a rendu le lavement. A l'égard de la seconde, c'est-à-dire, des Tranchées qui viennent des vents, faites saigner le cheval aux flancs & sous la langue, & le promenez beaucoup: donnez-lui un lavement fait avec trois pintes de vin rouge, une once de polycreste, six poignées de sauge; faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du tiers du vin, & coulez; & s'il ne guérit pas, faites-lui avaler une livre d'huile d'olive mêlée avec une chopine d'eau-de-vie.

En général, les lavements & les fréquentes promenades sont les meilleurs remedes.

Pour les vers, donnez en purgation une once d'aloès, coloquinte & agaric, de chaque trois gros, le tout en poudre, mêlé dans une pinte de vin blanc.

Pour la difficulté d'uriner. Donnez un lavement avec les cinq racines apéritives, ensuite faites-lui avaler deux onces de colophane en poudre dans une chopine de vin blanc: frottez le membre du cheval avec de la poudre de cloportes mêlée dans l'huile; frottez-lui le fourreau avec de l'ail pilé & mêlé avec de l'huile.

Autre Remede pour le faire uriner. Une cuillerée d'ambre jaune dans une chopine de vin blanc.

TRANSACTION (une) est un Acte ou Convention entre deux ou plusieurs personnes, touchant la décision d'un procès dont l'événement est douteux, par laquelle convention on a en vue de le terminer ou de le prévenir; l'une des Parties donnant ou retenant quelque chose. Les Transactions sont des Actes auxquels il est plus difficile de donner atteinte; car quand elles sont passées sans fraude, sans dol, ni violence entre majeurs, aucune des Parties n'est admise à se pourvoir contre, sous quelque prétexte que ce soit.

TRANSPORT ou Cession. C'est un Acte par lequel une personne fait passer la propriété de ses droits & actions à une autre par le moyen de la signification du Transport. Quand le Transport est fait sans garantie par un Débiteur à son Créancier, il anéantit la dette, quoique le Créancier n'en soit pas payé, à cause de l'insolvabilité de celui qui est Débiteur de la dette transportée; mais lorsqu'il est fait avec

garantie, ce qui eſt bien plus ſûr, ſi le Créancier n'eſt pas payé, après avoir fait les diligences néceſſaires pour l'être, le Débiteur demeure obligé comme auparavant. Le Tranſport ne ſaiſit, & n'a effet à l'égard du Débiteur ſur qui le Tranſport eſt fait, que du jour qu'il a été duement ſignifié; cette ſignification eſt abſolument néceſſaire pour mettre la dette tranſportée hors de la poſſeſſion du cédant : mais une fois qu'elle eſt faite avec copie laiſſée au Débiteur, elle équivaut à une priſe de poſſeſſion; car elle rend le ceſſionnaire maître, & fait qu'il eſt préféré à tous les Créanciers du cédant qui auroient ſaiſi poſtérieurement à la ſignification du Tranſport.

Or, il s'enſuit delà, que lorſque le Tranſport n'a pas été ſignifié, le payement fait au cédant par le Débiteur eſt valable; 2°. que les Créanciers du cédant peuvent faire ſaiſir la dette entre les mains du Débiteur, auquel cas ils ſeroient préférés au ceſſionnaire; cependant malgré le défaut de ſignification, le tranſport eſt valable, & a ſon effet au profit du ceſſionnaire contre le cédant. On voit par ce qui vient d'être dit touchant le Tranſport, qu'il eſt différent de la délégation, en ce que le Tranſport ne ſaiſit point que lorſqu'il a été ſignifié au Débiteur, au lieu que la délégation ſaiſit ſans qu'il ſoit beſoin de ſignification.

TREBUCHET, maniere de prendre les oiſeaux. C'eſt une eſpece de petite cage, dont la partie ſupérieure eſt ouverte & arrêtée ſi délicatement, que pour peu qu'on y touche, le reſſort ſe lâche & la ferme, en ſorte que l'oiſeau qui y eſt entré s'y trouve pris.

TREFLE. Petite plante des prés : ſes branches ſont fort rameuſes; elles viennent d'une touffe de racines, & s'élevent juſqu'à la hauteur d'un demi-pied, quand le terrein leur convient; ſes feuilles ont les queues déliées comme de petits filets de deux ou trois pouces de longueur, & ſont diviſées en trois parties, ce qui leur a fait ſans doute donner le nom de Trefle ; leur forme un peu ovale eſt de la grandeur d'un petit liard; elles ſont d'une couleur verte tirant ſur le bleu; dans le milieu elles ſont un peu plus foncées : à l'extrémité des branches naiſſent des bouquets de fleurs, qui forment des touffes groſſes comme le doigt, & d'une couleur pourpre. Ces touffes produiſent de petites graines, qu'on ramaſſe quand elles ſont mûres. Le gros Trefle a une qualité très-nourriſſante qui le rend propre pour les chevaux, bœufs, & en général pour tous les animaux qui broutent l'herbe : il échauffe beaucoup moins que la luzerne. Ce fourrage eſt très-abondant étant cultivé dans des terreins favorables : on le fauche pluſieurs fois dans l'année, auſſi-bien que la luzerne.

Le terrein ſec ne vaut rien pour le Trefle, il demande

une terre graſſe & humide. Un pré ſitué de maniere à pouvoir être arroſé par quelques ſources ou rivieres, eſt excellent pour le Trefle; il reuſſit encore dans les terres fortes & froides, pourvu qu'on ne leur épargne pas les amendements.

On ſeme la graine de Trefle vers le mois de Mars dans les pays chauds, & un peu plus tard dans les tempérés : on peut y mêler de l'avoine & des pois gris, cela produit un bon fourrage la premiere année; alors on le coupe ſitôt que les pois gris commencent à perdre leur fleur. Après la récolte de ce premier fourrage, le Trefle pouſſe entre le chaume de l'avoine & des pois : on doit le ſemer auſſi dru que le bled froment, & le couper dès qu'on voit toutes ſes tiges en fleur & non plutôt. Le Trefle eſt dans toute ſa force à la troiſieme année : la premiere coupe de l'année eſt celle qui rend le plus de fourrage. On doit laiſſer jetter le feu au foin avant que de le mettre en meule, autrement il ne ſeroit pas de garde : il en eſt de même des regains des bas prés, que l'on coupe en Automne. Lorſque le Trefle eſt vigoureux, il faut, à meſure qu'on le fauche, le tranſporter dans le champ voiſin, pour qu'il puiſſe faner à ſon aiſe, & qu'il n'incommode pas les pouſſes du Trefle qui ne tardent pas à paroître : il ne faut pas faire des meules dans le champ même, de peur d'étouffer le Trefle. Ainſi ceux qui cultivent de ſemblables terreins, dont les productions ſont abondantes, n'en doivent enſemencer que de petites pieces.

TREFLE muſqué ou Lotier, plante de jardin; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi; les feuiles dipoſées trois à trois, plus blanchâtres que celles des autres Trefles; les fleurs bleues : cette plante eſt vulnéraire; ſon grand uſage eſt dans la pleuréſie; il entre dans les potions vulnéraires, & dans les maladies où le ſang eſt grumelé; ſon eau éclaircit la vue.

TREILLAGE. On appelle ainſi tout ce qui garnit les murs d'un jardin qui doivent ſervir d'eſpaliers, & tout ce qui eſt néceſſaire à former les paliſſades; 1°. les murs des eſpaliers doivent être crépis de plâtre ou de mortier, pour défendre les fruits des inſectes; 2° être garnis de clous qui doivent être ſcellés, & ne déborder la muraille que d'un pouce, & n'être eſpacés que de quatre à cinq pouces, pour attacher plus facilement les branches avec des oſiers; 3°. les Treilles qni forment les paliſſades doivent être de bois d'échalas de quartier & de bon chêne, avoir un bon pouce en quarré, & longs ſelon la hauteur de la muraille. On les fait tenir à des crochets de fer ſcellés dans le mur, à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & ſur une même ligne : on eſpace ces échalas de ſept à huit pouces,

& avec les traverses on forme des mailles, lesquelles sont mieux étant en quarrés longs, & on les lie avec du fil d'archal. Il faut leur donner une couche de blanc & ensuite de verd, pour qu'ils durent long-temps.

On peut faire aussi des Treillages de fer; ils coûtent beaucoup moins & durent davantage, mais ils sont moins agréables à la vue.

TREMBLE. *Voyez* Peuplier.

TREMBLEMENT de Membres. *Voyez* Membre tremblant.

TRÉMIE. Machine pour mettre la mangeaille des oiseaux de voliere, comme pigeons, &c. Cette machine est composée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain qui tombe peu à peu dans la Trémie, à mesure que les pigeons le mangent; ainsi le grain est toujours net, & il ne s'en perd point.

TRÉPAN. Opération de Chirurgie, qui demande beaucoup de prudence. On y a recours pour une plaie faite à la tête : mais l'important est de savoir pour quelles sortes de plaies on est obligé d'en venir à cette opération, & pour quelles on peut s'en abstenir. En général, on doit s'en abstenir pour les plaies où il n'y a que la peau ou le cuir chevelu, & le péricrane d'offensés; mais à l'égard de celles où l'os est rompu, fendu ou offensé, il paroît que cette opération est indispensable, quoique c'est au Chirurgien à décider là-dessus : cela dépend de son habileté. Lorsqu'on en vient là, on doit avoir soin, 1°. d'enlever les esquilles d'os qui auroient pu être détachées par le coup qu'a reçu le blessé, & relever les autres qui seroient enfoncés; 2°. si la dure mere est découverte, & qu'il y ait épanchement de sang, on doit le faire sortir. Cette opération doit être faite à temps; car elle est mortelle quand elle n'est pas faite assez tôt.

TRÉSOR trouvé. Celui qui trouve un Trésor caché d'ancienneté dans son propre héritage en doit avoir la moitié, & l'autre moité appartient au Seigneur Haut-Justicier; & s'il le trouve dans l'héritage d'autrui, il en a le tiers, & les autres deux tiers sont au Seigneur & au Maître de l'héritage.

TRITURATION. On appelle ainsi la réduction du médicament en menues parties : on le fait ordinairement avec des mortiers & des pilons, & quelquefois aussi sans piler, ni broyer.

TROCHISQUES. C'est une composition seche, dont les principaux ingrédients sont mis en poudre fort subtile; puis étant incorporés avec quelque liqueur, comme eaux distillées, vin, &c. sont réduits en masse, dont on fait des petits pains qu'on fait sécher à l'air & à l'ombre. On en fait de plusieurs sortes : en voici une.

TROCHISQUES de baies de ſureau. Cueillez des grains de ſureau bien mûrs; écraſez-les dans un mortier de marbre, tirez-en le ſuc par expreſſion; mêlez dans ce ſuc de la farine de ſeigle autant qu'il en faudra pour faire une pâte, dont on formera des Trochiſques, qu'on fera cuire dans le four juſqu'à ce qu'ils ſoient bien durs, puis on les réduit en poudre : on les remet en pâte avec du même ſuc, & on les remet cuire; ce qu'on réitere juſqu'à trois fois. Ils arrêtent la dyſenterie, le cours de ventre; la doſe eſt demi-dragme juſqu'à deux dragmes.

TROENE. Arbriſſeau dont les feuilles reſſemblent un peu à celles de l'olivier: ſon bois eſt blanc & uni; il pouſſe au Printemps des fleurs blanches & odorantes, mais de peu de durée; elles ſont ſuivies de baies ou grappes de grains, noirs lorſqu'ils ſont mûrs, pleins d'une humeur rougeâtre : on leur attribue la vertu de chaſſer le vents, étant bus dans le vin. On le multiplie de graine & de marcotte; on en faiſoit autrefois des paliſſades de jardins. On ſe ſert de ſes feuilles & de ſes fleurs pour remedes contre les inflammations, la pourriture, les ulceres de la bouche, en forme de gargariſme. Son eau diſtillée, & dans laquelle on diſſout quelques gouttes d'eſprit de vitriol, eſt excellente contre la pourriture des gencives, ſymptome ordinaire du ſcorbut.

TROUPEAUX. Nouvelle maniere de parquer les Troupeaux, & fort propre pour amender les terres & les fertiliſer. Au lieu de former le parc en quarré, comme c'eſt aſſez l'uſage, on doit le faire en longueur, & ne lui donner que dix-huit pieds de largeur. On place ce parc dans des qualités de terreins d'une nature contraire à celle pour laquelle on a deſtiné cet amendement : par exemple, ſi on veut avec ce fumier améliorer des terres légeres & ſablonneuſes, il faut placer le parc dans une terre argilleuſe & forte; de même qu'on le fera dans une terre friable & légere, ſi on deſtinoit cet amendement pour une terre argilleuſe & compacte. Pour cet effet, on enleve la terre autour du parc de la profondeur d'un demi-pied au moins; on la pulvériſe bien, on l'amene dans une brouette, & on la jette ſur les crottes : cette opération ſe fait par un temps ſec. Six mois de parc dans le même endroit, peuvent produire une épaiſſeur de terreau de trois pieds pour le moins, ſur une longueur & une largeur de terrein proportionnée à la quantité du Troupeau : ainſi quatre-vingt dix bêtes à laine, ſans y comprendre les agneaux de l'année, peuvent couvrir un parc de quinze toiſes de ſuperficie, ou de dix-huit pieds de largeur ſur trente de longueur, en comptant à peu près ſix brebis par chaque toiſe de ſurface de terrein, & elles produiront environ cent bonnes charretées ou tombereaux.

Or, vingt tombereaux font suffisants pour améliorer un arpent de terre qui produira abondamment pendant plusieurs années de suite; mais on ne doit employer ce terreau que plus de six mois après que les brebis auront cessé d'y parquer, afin qu'il ait eu le temps de communiquer sa force à la terre, qu'il se soit bien incorporé avec elle, & qu'il soit bien consommé. *Voyez* Vache, Bœuf, Mouton.

TRUBLE. Filet en forme de longue poche, & attaché sur un demi-cerceau qui tient par les bouts dans les extrémités d'une tringle de trois ou quatre pieds, & couché exactement par le milieu sur le bout d'une longue perche : il faut deux personnes pour cette pêche; l'un porte la Truble, l'autre un long bâton terminé par une masse de bois comme un maillet, ce qu'on appelle un trouble-eau : on présente la Truble dans les endroits les plus serrés du ruisseau; s'il est trop large, on abaisse deux Trubles à la fois, l'une vers un bord, l'autre vers l'autre, toutes deux contre le fil de l'eau, pour que le courant tienne le réseau ouvert : celui qui porte le trouble-eau, monte vingt pas au dessus de la Truble, il enfonce son maillet dans l'eau à plusieurs reprises jusques dans la vase, au travers des joncs, & dans toutes les retraites des poissons : ceux-ci en fuyant du côté opposé, vont donner dans la poche du filet qui les arrête au passage.

TRUFFES. Espece de racine ronde & raboteuse, grosses comme de petites pommes & de différente couleur; car il y en a de grises & de noires : elles sont marbrées en dedans. On les trouve dans les terres seches & crevassées, comme en Dauphiné, en Gascogne, dans le Périgord : on en fait la recherche depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Décembre. Les cochons qui en sont fort friands, aident beaucoup à les faire trouver. Les Truffes entrent dans les ragoûts & les rendent excellents : on les fait cuire sous les cendres chaudes, après les avoir lavées dans du vin, & on les mange avec du sel & du poivre. La grande quantité & un trop grand usage en sont nuisibles, car elles engendrent beaucoup d'humeurs grossieres.

TRUFFES à la braise. Faites tremper les Truffes, & les nettoyez avec une brosse pour ôter la terre. Mettez des bardes de lard sur une feuille de papier, avec sel, poivre, oignon coupé par tranches : arrangez-y les Truffes dessus, & faites-y dessus le même assaisonnement; couvrez-les de tranches de jambon & de bardes de lard, & pliez vos Truffes dans deux ou trois feuilles de papier : faites-les ainsi cuire dans de la cendre chaude, avec feu modéré dessus.

On peut aussi les faire cuire au court bouillon dans une petite marmite, en les assaisonnant de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, feuilles de laurier, ciboule, & du vin.

TRUIE, femelle du cochon ou verrat. Une bonne Truie doit avoir le corps long, le ventre large, les tettins longs & en grand nombre; car elle donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins; si elle en donnoit moins, c'est un signe qu'elle ne feroit pas féconde. La Truie cochonne deux fois l'an, & depuis un jusqu'à six ou sept; elle apporte quatre mois, & cochonne dans le cinquieme : elle porte à chaque ventrée dix, douze, & jusqu'à quinze cochons. On connoît qu'elle est en chaleur, quand on la voit se veautrer dans la boue : on doit la faire souer, c'est-à-dire, on lui donne le mâle à la fin de Février, afin qu'elle & ses petits trouvent abondance de grains & d'herbages, précisément dans le temps qu'ils peuvent aller aux champs. On doit leur donner une bonne & ample nourriture; on ne lui en doit laisser que huit ou neuf à nourrir, on vend les autres.

TRUITE. Poisson de proie, dont la chair est d'un goût excellent & d'un manger trés-sain. Les Truites appartiennent au genre des saumons; car elles ont comme les saumons des nageoires molles, les corps uni & des taches rouges; leurs machoires sont garnies de petites dents. Elles aiment l'eau claire, & les rivieres ou ruisseaux qui coulent rapidement & sur un fond de sable : celles qu'on tire de ces sortes d'endroits sont les meilleures; mais celles qu'on prend dans des eaux croupissantes, ou qu'on nourrit dans des étangs ou autres eaux dormantes sont pâles, & étant cuites ne sont jamais si fermes, ni d'un si bon goût que les premieres. Cependant on en peut élever dans un étang lorsqu'il a un fond de sable ou de gravier, qu'il n'est pas trop éloigné de la source qui fournit l'eau, & qu'il n'a pas trop d'étendue. Les Truites vont, pour ainsi dire, à la chasse nuit & jour : elles se nourrissent de toutes sortes d'insectes qui se tiennent sur le bord de l'eau, tels que cousins d'eau, escarbots, vers, petits poissons, même de ceux de leur espece : comme elles ont la vue perçante & beaucoup d'agilité, elles manquent rarement leur proie. C'est dans le mois de Juin que les Truites sont le plus grasses & de meilleur goût.

Le temps du frai des Truites commence vers la fin d'Août, & dure jusqu'au milieu de Novembre; mais ce temps n'est pas toujours fixe, & arrive tantôt plutôt, tantôt plus tard : il faut épargner ce poisson dans le temps du frai, si on veut qu'il multiplie beaucoup; le plus sûr est de s'abstenir de cette pêche depuis le commencement d'Août jusques vers la saint Martin. On fait fort bien de planter des aulnes ou des saules sur les bords des rivieres & des ruisseaux où il y a des Truites, afin de donner de l'ombre à ce poisson, qui se plaît dans les lieux frais. D'ailleurs on peut couper

ce bois tous les ſix, huit ou dix ans; ceux qui ſont à la proximité des ſources, peuvent facilement conſtruire des étangs ou petits lacs à Truites.

Pêche des Truites. On les pêche dans les endroits où l'on ſait qu'il y en a, & pour cela, on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un batardeau; & quand le ruiſſeau eſt ſec, ces poiſſons ſe laiſſent prendre aiſément à la main : ils ſe pêchent auſſi à l'hameçon, appâté de vers qu'on trouve près des fontaines d'eau vive.

La pêche des Truites eſt favorable dans un temps couvert, & au ſoleil levant en Été. On doit pêcher en remontant le cours de l'eau.

On appelle Truites-ſaumonées, ou petits ſaumons, celles qui ſont grandes & groſſes : elles ſont telles en Été lorſqu'elles rentrent dans les rivieres, après être deſcendues à la mer; petites, au mois de Mai.

TUBÉREUSE, fleur. *Voyez* Hyacinthe.

TUF. On appelle Tuf la pierre dure qui ſe trouve ſous la bonne terre, & que les racines des plantes ne peuvent pénétrer, en ſorte qu'aucune plante n'y peut profiter; ainſi avant que de planter ou de ſemer ſur un fond qu'on ne connoît pas, il faut y faire quelque tranchée en différents endroits, pour voir s'il n'y a point de Tuf, ou du moins s'il y a au deſſus aſſez de bonne terre pour ſuffire aux plantes.

TUILE (la) ſe fait avec de la terre glaiſe pêtrie, ſéchée à l'air, & cuite au fourneau : elle eſt bien faite quand elle eſt d'un rouge foncé, & qu'étant frappée en l'air elle ſonne bien. Les Tuiles de grand moule ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de pureau : celles du petit moule ont ordinairement neuf à dix pouces de long, ſix de large, & trois pouces & demi de pureau; c'eſt la partie de la Tuile qui reſte découverte. Le millier de Tuiles de grand moule fait ſept toiſes de couverture : le millier de Tuiles de petit moule en fait environ trois. La hauteur de la couverture de Tuiles doit être des deux tiers de ſa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds l'un de l'autre.

Le millier de Tuiles vaut quinze à ſeize livres aux environs de Paris.

La Tuile miſe en œuvre coûte depuis ſix juſqu'à huit livres, ſi le Couvreur fournit Tuile, plâtre, clous, lattes; & quatorze ſols, s'il ne fournit rien.

TULIPE (la) eſt une des plus belles fleurs qu'on puiſſe avoir dans un jardin; il y en a une infinité d'eſpeces : on les diſtingue toutes en doubles ou ſimples. Les noms que les Fleuriſtes leur donnent, ſont ordinairement relatifs à leur couleur & à leur grandeur. Ceux qui ont traité à fond cette matiere, ont fait des liſtes ſans fin de toutes ces dif-

férentes especes, de même que pour les œillets & les renoncules.

Dans la Tulipe, il y a deux choses essentielles à considérer pour bien juger de sa beauté; 1°. la couleur principale de la fleur; 2°. les traits jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets noirs, & qu'on appelle le panache. Ce qu'on demande donc dans une Tulipe pour être parfaite, c'est que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif, & l'un & l'autre ne doivent point être fondus & mêlés ensemble. Ainsi une Tulipe parfaitement belle est celle dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entre eux, & relevés de beaux traits noirs.

Les Tulipes les plus renommées sont les baguettes; ce sont celles qui fleurissent le plus haut, & qui sont marbrées de pourpre & de blanc: les agathes, qui sont veinées de deux couleurs; les beazarts, qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge. Les qualités des belles Tulipes sont; 1°. la beauté de leurs couleurs; 2°. la hauteur de leurs tiges; 3°. la forme de leur fleur, qui doit approcher de celle d'un œuf sans être pointu. Les plus belles viennent de Flandre & de Hollande. La Tulipe est unique sur sa plante; elle a six feuilles : ces feuilles sont un peu évasées, & ont le ventre souvent plus large que l'ouverture; celle-ci est grande, enrichie des plus belles couleurs, ou jaunes, ou purpurines, ou rouges, ou blanches, ou variées. A cette fleur, lorsqu'elle est passée, succede une espece de fruit d'une forme oblongue, divisé en trois loges remplies de graines. La racine de la Tulipe est un gros oignon jaunâtre ou noirâtre.

Les Tulipes les plus estimées des Fleuristes sont celles qu'ils appellent Marquetrines; elles ont quatre & cinq couleurs. Les plus recherchées ont des panaches détachés les uns des autres sans diminution, nets dans leur couleur, arrêtés par un petit bord comme un fil de soie; ils doivent être longs, & monter jusqu'au bord de la fleur en forme de coquille. Le fond de la fleur doit être bleu céleste, les étamines bleues, mais foncées, la tige haute & droite, les feuilles en dehors & en cloche renversée. Une Tulipe réguliérement belle doit avoir six feuilles, trois dehors & trois dedans, la forme camuse & montant en s'évasant, le verd médiocrement grand & frisé avec de petites rayures, le calice droit avec peu de dos, le coloris lustré & satiné, le panache bien partagé, les étamines de couleur brune, les feuilles épaisses & étoffées.

Culture des Tulipes. Elles se multiplient, 1°. par les graines; celles qui ont les plus belles couleurs viennent par

cette voie, & ſe nomment Tulipes de couleur : on s'en ſert lorſqu'on veut conſerver une eſpece de Tulipe. La graine eſt en maturité quand la coſſe s'ouvre d'elle-même. Les Tulipes qui ſont les meilleures pour les graines, ſont les cramoiſies tirant ſur le violet pourpré : on ſeme la graine des Tulipes au commencement de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre ; on met ſeulement un petit doigt de terre par deſſus la ſemence. La terre la meilleure eſt celle qui eſt un peu ſablonneuſe & médiocrement graſſe. Les Tulipes levent au mois de Mars : dès qu'elles fleuriſſent, on doit ôter celles qu'on ne réſerve pas pour grainer : on laiſſe mûrir leurs oignons ; ils ſont mûrs lorſque la tige commence à ſécher ; alors on les leve, & par un temps modéré, on les met dans les caiſſes. On doit les tranſporter dans la ſerre, les viſiter de temps en temps, remédier aux écorchures qu'on auroit pu leur faire en leur ôtant l'écorce, & cela en les remettant quelque temps dans la terre ; on obſerve cela tous les ans vers la fin de Juin. On les replante en Octobre dans des trous profonds de cinq pouces ; on en met cinq rangs ſur chaque planche, & on laiſſe cinq pouces de diſtance entre chaque oignon, cette ſymmétrie fait un plus beau coup d'œil : on doit les ranger par oppoſition de couleur ; mettre par exemple une brune près d'une claire, afin qu'elles ſe prêtent mutuellement de l'éclat. On met à côté de chaque oignon de petits piquets, ſortant à trois doigts de terre, pour ſavoir leur nombre.

Les Tulipes ſe multiplient ; 2°. par les caïeux ; ce ſont de petits œilletons, ou bourgeons que les plantes pouſſent auprès de leurs pieds : on ſe ſert de cette voie lorſqu'on veut avoir des Tulipes d'une nouvelle eſpece : il faut les laiſſer deux ans en terre, avoir ſoin de les bien ſarcler, les replanter dès la fin d'Août, quinze jours après les avoir levées de terre.

Les Tulipes qui doivent panacher, ſont celles qui ont une forme d'argot ou deux petites cornes. Pour perfectionner les Tulipes, on doit s'appliquer à connoître leur fond : quand en les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau rougeâtre, ils ſont bons ; mais s'ils ſont mollaſſes & leur peau pâle & noirâtre, c'eſt un ſigne de quelque vice, alors on les remet en terre à l'ombre & ils reprennent leur force. Les oignons & les caïeux ſont ſujets à ces maladies.

Les Tulipes demandent beaucoup de ſoins & une terre excellente. Au mois de Mars, on doit les préſerver des gelées, & en Avril des vents, de la grêle & de la pluie. Dans les mois de Mai & Juin, il faut déplanter les Tulipes les plus hâtives qui ſe ſont deſſéchées, les mettre avant en terre & les arroſer. En Septembre, les planter ; en Novem-

bre particuliérement, planter la belle panachée. C'eſt par tous ces ſoins qu'un Amateur de fleurs a la ſatisfaction de voir dans ſon parterre des Tulipes printanieres en Mars, des médionelles en Avril, & des tardives en Mai.

TUMEURS. Élévation qui ſe fait ſur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. Pour les amollir & avancer leur ſuppuration lorſqu'elles veulent abcéder, uſez du cataplaſme ſuivant.

Prenez deux oignons de lis cuits ſous la cendre; pilez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oſeille; faites cuire enſuite le tout avec une ſuffiſante quantité de ſain-doux juſqu'à conſiſtance de cataplaſme; appliquez-le chaudement ſur la partie, le renouvellant deux fois par jour. *Voyez* Abcès.

Autre Remede. Prenez de la cire jaune, du ſuif de bélier, de la réſine, de la poix navale, de chaque quatre onces; de l'huile commune, une livre: coupez par morceaux la cire & le ſuif; concaſſez la réſine & la poix noire: faites fondre le tout dans l'huile ſur un feu médiocre; coulez la matiere fondue; mêlez-y de la térébenthine pour en faire un onguent; c'eſt ce qu'on appelle l'onguent baſilicon: il avance la ſuppuration, étant appliqué ſur les Tumeurs & les plaies. Son uſage eſt fort commun en Chirurgie.

TUMEUR dure des genoux. Remede. Faites bouillir dans du vin blanc de la ſauge, de la fleur de camomille, de l'abſynthe, de chaque une poignée; puis appliquez-les ſur le mal le plus chaudement que vous pourrez. *Voyez* Abcès.

TUMEUR dans l'aîne. Remede. Prenez mie de pain, raiſins de cabas ſans pepins, de chaque une once; beurre frais, graiſſe de porc, de chaque ſix dragmes; levain, cinq dragmes; ſafran, un ſcrupule: incorporez le tout avec deux onces de lait de vache, & l'appliquez en cataplaſme pour guérir la tumeur.

TURBOT. Poiſſon de mer fort eſtimé; il a la forme du corps plate, la bouche grande ſans dents, le dos brun avec pluſieurs aiguillons: on le pêche facilement ſur les côtes de Normandie; ſa chair eſt fort eſtimée, on l'accommode volontiers au court-bouillon comme la carpe, le brochet, & autres poiſſons. On l'apprête auſſi ſur le gril; mais plus ordinairement on le mange ſec & cuit au court-bouillon. Pour le manger de cette derniere maniere, on le lave & on le met dans une grande caſſerole, plié dans un linge; on y fait fondre du ſel dans l'eau; étant fondu, on le laiſſe repoſer: on paſſe l'eau dans un linge; il doit y en avoir la quantité ſuffiſante pour faire cuire le Turbot: lorſqu'il eſt cuit, on le met ſur les cendres chaudes, on y ajoute environ deux pintes de lait, on le tire de la caſſero-

le, & on le fert fur une ferviette garni de perfil verd.

TUTEUR & TUTELLE. Un Tuteur eft celui qui a la puiffance & l'autorité que les Loix lui donnent pour défendre ceux qui, par la foibleffe de leur âge, ne peuvent pas prendre le foin de leurs affaires. En Pays de Droit-Ecrit, il y a trois fortes de Tutelles, la teftamentaire, la légitime, & la dative.

La teftamentaire a lieu lorfque le pere, qui a fes enfants en fa puiffance, leur nomme un Tuteur par fon Teftament. Ce Tuteur eft préféré à tous les autres, à moins qu'il n'eût quelque défaut inconnu au pere; il n'a pas befoin d'être confirmé par le Juge, & il n'eft pas obligé de donner caution.

La légitime eft celle qui, au défaut de la teftamentaire, eft déférée par le miniftere de la Loi au plus proche parent; & en celle-ci, le Tuteur eft obligé de donner caution.

La Tutelle dative a lieu lorfqu'il n'y a point de Tuteur teftamentaire ni légitime, & c'eft celle qui, à la réquifition des parents, eft déférée par le Juge, c'eft-à-dire, que les parents du pupille fe doivent affembler & demander un Tuteur au Juge. Le Juge, après avoir pris leur avis, nomme un Tuteur, lequel doit donner caution, le tout à l'égard des parents, fous peine d'être privés de la fucceffion. En Pays Coutumier, toutes les Tutelles font datives, c'eft-à-dire, que les Tuteurs font nommés par le Juge, à moins que le pere ou la mere n'aient nommé un Tuteur par leur teftament; & quand l'un & l'autre font vivants, & qu'ils veulent accepter la Tutelle, ils font préférés à tous les autres parents. Dans la plupart des Coutumes, les Tuteurs ne font point obligés de donner caution. Pour nommer un Tuteur aux Mineurs, les parents doivent s'affembler : il faut qu'il y en ait au moins fept, du moins felon la Coutume de Paris, tant du côté paternel que maternel, s'il fe peut. Au défaut de parents, on prend des voifins ou amis : celui qui eft nommé à la pluralité des voix, doit exercer la Tutelle, à moins qu'il n'ait une excufe légitime. Ces excufes font affez arbitraires : telle eft par exemple en Pays Coutumier le nombre des enfants, la charge de trois Tutelles, l'âge de foixante-dix ans, des infirmités notables, l'ignorance, la rufticité, la grande pauvreté; le tout dépend de la qualité des perfonnes & de la prudence du Juge. Lorfqu'il n'y a qu'un feul Tuteur, & que la Tutelle eft difficile à gérer par la quantité des biens, on permet au Tuteur de fe faire foulager par un homme d'affaires, auquel on donne des appointements qui font réglés par les parents : hors ce cas, la Tutelle doit être exercée gratuitement.

Le Tuteur eft obligé, avant de s'immifcer dans l'adminiftration des biens du Mineur, de prêter ferment de bien &

fidélement adminiſtrer la Tutelle ; 2°. de faire faire un bon & loyal inventaire, pour connoître les effets du Mineur, & les faire priſer par des gens connoiſſeurs ; faute de ce, il ſeroit permis au Mineur de faire informer, ſelon la commune renommée, de la quantité des biens qu'avoit le pere ou la mere ; 3°. faire procéder à la vente des meubles à l'encan par un Officier public, au plus offrant & dernier enchériſſeur, à moins que les parents ſoient d'avis d'en conſerver une partie. Si le Tuteur n'avoit pas fait vendre les meubles, il eſt obligé de payer le prix de l'eſtimation portée par l'inventaire avec la crue, c'eſt-à-dire, le cinquieme en ſus de la priſée. 4°. Il doit, ſix mois après la vente des meubles, employer les deniers qui lui reſtent en acquiſition d'héritages ou en conſtitution de rentes, & même les deniers revenants bons de ſes épargnes, lorſqu'ils forment un capital aſſez conſidérable : il doit prendre l'avis des parents lorſqu'il s'agit de faire un emploi, ou de diminuer le prix des anciens baux, ou de faire des réparations conſidérables, ou de ſoutenir des procès : il doit pourſuivre les Débiteurs du Mineur, pour les obliger de payer les ſommes qu'ils doivent, ou les arrérages des rentes ; & lorſque leurs biens ſont vendus par décret, ne pas manquer de former ſon oppoſition ; ne jamais vendre les immeubles du Mineur ſans une néceſſité indiſpenſable, qu'après un avis des parents & par une vente faite en Juſtice. En un mot, il doit adminiſtrer les biens du Mineur avec une grande exactitude. 5°. Il doit nourrir & entretenir le Mineur, & avoir ſoin de ſon éducation ſuivant ſa condition ; le Mineur ne peut contracter ni paroître en Juſtice ſans l'autorité de ſon Tuteur. En Pays de Droit Ecrit, la Tutelle finit à l'âge de quatorze ans pour les mâles, & à douze pour les filles. Les Coutumes varient ſur ce point, mais la plus grande partie eſt conforme à celle de Paris, où la Tutelle dure juſqu'à vingt-cinq ans : elle peut néanmoins finir par des Lettres d'émancipation ou de bénéfice d'âge, ou par le mariage. Après la Tutelle finie, le Tuteur doit rendre compte au Mineur : ce compte eſt compoſé de recette, de dépenſe & de repriſe. Celui de recette doit contenir tout ce qu'il a reçu, comme argent comptant, les ſommes contenues dans les obligations, ſoit qu'il les ait reçues ou non, les revenus de quelque nature qu'ils ſoient, & ceux qu'il a pu recevoir : il doit compter année par année, pour voir s'il y a eu des épargnes ſuffiſantes pour former un capital. 2°. En celui de dépenſe, il doit employer tout ce qu'il a fait utilement pour le Mineur, & les dépenſes doivent être juſtifiées par des quittances de toutes les ſommes qu'il a été obligé de payer ; les fraix des voyages qu'il a été obligé de faire pour les affaires du Mineur. Le chapitre de repriſe eſt

une eſpece de dépenſe qui eſt toujours allouée, lorſque le Tuteur juſtifie qu'il a fait toutes les diligences néceſſaires pour pouvoir être payé. Le Mineur a une hypotheque tacite & légale pour le reliquat de ſon compte, ſur tous les biens de ſon Tuteur; il peut même pour ce ſujet exercer la contrainte par corps après les quatre mois, ſans que le Tuteur puiſſe faire ceſſion de biens.

TUTHIE. Suie métallique formée en écailles voûtées, dure & griſe, relevée de beaucoup de petits grains : on la trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a ſuſpendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal; la meilleure vient d'Allemagne. Il n'eſt rien de meilleur pour les maladies des yeux que la Tuthie, & pour deſſécher les plaies : on ne s'en ſert qu'extérieurement après l'avoir broyée en poudre très-ſubtile. *Diction. Botan.*

TUYAUX pour la conduite des eaux. *Voyez* Eaux.

V.

VACANTS. (biens) *Voyez* Deshérence.

VACHE, bête à corne. On l'appelle geniſſe juſqu'à deux ans, mais quand une fois elle a vêlé, on l'appelle Vache. Les marques qui caractériſent une Vache féconde, & dont on peut attendre beaucoup de lait, ſont celles-ci : elle doit avoir la tête effilée, le col délicat, les épaules larges, les jambes courtes, la peau mince & de couleur rougeâtre, du moins pour celles de la grande eſpece; car dans la petite, les noires, & qui ont les cornes petites & le pis point trop gros, ſont les meilleures. On peut encore leur tâter la veine lactée; & ſi elle eſt large, la Vache fournira infailliblement beaucoup de lait : les Vaches, dont le ventre eſt profond, donnent beaucoup moins de lait que celles qui ſont moins épaiſſes. Les Vaches des pays chauds ſont plus fortes & plus vivaces que celles des pays froids, quoiqu'elles ne ſoient pas ſi groſſes.

Il y a en France des Vaches qu'on appelle flandrines, & qui viennent originairement des Indes : elles ſont plus grandes & plus groſſes que les Vaches ordinaires. Elles ſont d'un bien plus grand profit, parce qu'elles donnent une fois plus de lait, qu'elles en ont toute l'année, & font des Veaux plus grands & plus forts, leſquels ne têtent point : on les nourrit de lait qui reſte après que le beurre eſt fait, & qu'on appelle lait ribotté.

Ces Vaches ne mangent guères plus que les Vaches ordinaires, mais elles n'engraiſſent jamais, ce qui fait que toute

leur nourriture tourne en lait. On en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou & d'Aunis : on en peut multiplier l'espece, si on a des pâturages gras & abondants comme en Bretagne & en Normandie ; mais il faut avoir pour cela un taureau flandrin, que l'on tient attaché lorsqu'il a passé quatre ans, & à qui on peut donner des Vaches ordinaires en choisissant les plus belles : on appelle Vaches bâtardes celles qui en proviennent ; celles-ci donnent plus de lait & sont plus fécondes que les Vaches ordinaires.

On nourrit les Vaches en Hyver avec différents fourrages, tels que de la paille de méteil ou d'avoine, du foin, sainfoin, luzerne, le tout bien sec. Les grosses raves & les navets les engraissent : avant de leur en donner, on les lave, on les coupe par morceaux ; & si on les fait à demi cuire, elles en profitent encore mieux : on peut leur donner encore du jonc cultivé ou de la lande, des pois, des feves, des lupins.

On doit faire boire les Vaches deux fois le jour, & en tout temps l'eau doit être nette & dégourdie : il faut les traire en Été deux fois le jour, & en Hyver une, puis les mener paître, mais point dans le temps de la grande chaleur. En Hyver on ne les mene que depuis dix heures jusqu'à trois. Il y a bien des pays où l'on fait parquer les Vaches dans les herbages pour en fortifier l'herbe, depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre, & à mesure que la terre est assez fumée par la fiente & l'urine, on change le parc de place : on en fait de même pour les terres à labour, depuis la mi-Mai jusqu'à la fin de Septembre : on laboure aussi-tôt que la terre est assez fumée.

On doit prendre les Vaches dans trente lieues à la ronde du pays où l'on les destine ; car elles risquent de périr, si on les change de climat, c'est-à-dire, d'un pays fort froid à un pays fort chaud.

Au reste, tout Econome doit observer de n'augmenter le nombre des bestiaux qu'à proportion des pâturages qu'il a, sans quoi on ne peut pas tirer un grand profit du bétail.

On ne doit faire saillir les Vaches, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi ; autrement elles ne donneroient que des avortons : on attend pour cela qu'elles soient en amour, ce qu'on connoît, quand elles ne font que sauter, & meugler sur tout ce qui se présente à elles.

Les Vaches portent neuf mois, & cela tous les ans jusqu'à dix ans.

On ne doit point faire labourer ni charrier les Vaches pleines : il faut les nourrir plus qu'à l'ordinaire un mois avant qu'elles vêlent ; leur donner en Hyver du son détrempé dans l'eau, ou de la luzerne, ou du sainfoin, & en Été un peu plus d'herbes ; cesser de les traire, six semaines

avant ce même temps. Lorfqu'elles font prêtes à vêler, faire bonne litiere, & veiller au moment que la Vache veut fe délivrer, & lui donner les fecours néceffaires. Dès que le veau eft né, on lui jette fur le corps une poignée de fel & des miettes de pain, afin que la Vache le leche & le nettoie : on a foin de jetter l'arriere-faix; on doit donner à la Vache quelque breuvage pour la fortifier. En voici un excellent & bien fimple, dont la recette nous eft venue d'Angleterre : faites bouillir une pinte de fuie de bois, diffoute dans deux quarts de biere douce, faite fans houblon; ajoutez-y une demi-livre de beurre frais : laiffez un peu refroidir cette mixtion, & faites-la avaler à la Vache avec une corne; on peut en donner une autre dofe trois jours après, fi la premiere n'a pas fait affez d'effet: on peut encore fe fervir de la fuie qui fe trouve à l'entrée du four, en ramaffer avec un balai la valeur d'une chopine, la mettre bouillir dans trois pintes de la biere ci-deffus, & y ajouter un quarteron de beurre frais; lorfque la mixtion eft refroidie, y ajouter une petite quantité de fleur de foufre : ce dernier médicament a un effet plus prompt. D'autres fe centent de donner à la Vache une bonne mefure de fon détrempé dans de l'eau chaude, dans lequel ils mettent des balles de bled bien criblées, ce qu'on réitere foir & matin pendant huit jours, avec de bon fourrage & de temps en temps un peu d'avoine; fi c'eft en Été, on lui donne de l'herbe fraîchement coupée.

On doit faire avaler au jeune veau un jaune d'œuf crud, & ne le manier que le moins qu'on peut; le laiffer cinq ou fix jours auprès de fa mere, afin qu'il tette tant qu'il veut: après ce temps on l'attache à l'écart & on le fait tetter à certaines heures; huit ou dix jours après on mene paître la Vache & on retient le veau à l'étable, mais on le fait tetter deux fois avant. Les veaux doivent tetter deux ou trois mois : fi la Vache n'a pas affez de lait pour nourrir fon veau, on lui donne du lait de Vache bouilli & quelques pelottes de pâte de farine ou de feigle.

Pour guérir l'enflure des Vaches, on doit fricaffer du lard & de la bouze des Vaches qui fe font nourries d'herbes & non de foin & de paille, & appliquer cet onguent tout chaud en forme de cataplafme.

Lorfque les Vaches font malades pour avoir mangé avec excès de l'herbe nouvelle au Printemps, on doit leur faire avaler plein un œuf de goudron avant de les envoyer au pâturage : ce remede les garantit des premieres impreffions que fait fur elles cet aliment par fa fraîcheur; on doit même les garder à vue pour les empêcher d'en manger outre mefure, à quoi elles font fort fujettes.

Pour engraiffer les Vaches, on doit d'abord leur faire

perdre le lait. Pour cet effet, on les saigne; d'autres leur donnent deux pintes de verjus en deux fois. Il y a des Fermiers qui font saigner leurs Vaches à la nuque du cou, & leur frottent le dos avec de la térébenthine & du goudron mêlés ensemble.

Comme il est avantageux que les Vaches conçoivent dans un temps plutôt que dans un autre, pour profiter des pâturages & avoir plutôt du beurre, si on veut qu'une Vache couvre au temps qu'on desire, on doit lui faire avaler une quarte de biere de la plus forte, & la conduire au taureau une heure après : au défaut de biere, on peut lui donner une chopine ou deux d'eau-de-vie, selon la force de la liqueur.

On a vérifié & calculé que le profit clair qu'une Vache peut rapporter à un Fermier, toute déduction faite des fraix de garde & de nourriture, & à mettre le beurre au plus bas prix, c'est-à-dire, six sols, va au moins à trente livres par an : ainsi si un Fermier a vingt Vaches, elles lui produiront six cents livres tous fraix faits. On suppose même dans ce calcul qu'une Vache ne donne de crême par semaine que pour faire trois livres de beurre, quoiqu'une bonne Vache en donne assez pour en faire jusqu'à cinq. En outre, on y réduit les semaines à quarante par an, pour le temps que la Vache allaite son veau. Enfin, on n'y met point en ligne de compte le produit du veau, dont le moindre prix est de six livres & d'autres au double, ni le lait dont la famille profite, ni l'amendement des terres à quoi les Vaches servent : au reste les Vaches donnent du lait jusqu'à dix ou douze ans.

Autre maniere d'élever les Vaches pour en tirer beaucoup de lait, & selon la méthode pratiquée en Allemagne. 1o. Faire en sorte de n'avoir que des Vaches rousses & noires, car elles valent mieux que les blanches; 2°. avoir un bon taureau, le bien nourrir, & ne le lui montrer la Vache que lorsqu'il a trois ans; 3°. garder seulement les veaux les plus forts, ce sont ceux de la troisieme, quatrieme, cinquieme portée; il faut rejetter ceux de la premiere, & ceux que les Vaches donnent passé la douzieme; 4°. préférer les Vaches qui ont huit dents à chaque machoire. Les marques d'une bonne Vache sont les dents blanches, la poitrine large, la queue longue, le front grand, les yeux noirs, les nazeaux évuidés, les oreilles couvertes de poil, la trace du nombril large; 5°. faire en sorte que les veaux tettent leur mere le plus long-temps qu'il est possible, puis les nourrir de foin, & leur donner pour mélange de farine & d'eau tiede, du lait aigre, de la lavure d'écuelle; mettre dans leur boisson des feuilles de genievre cuites avec leurs baies; les tenir dans un lieu chaud, les garantir

de l'humidité & de l'ardeur du ſoleil; les empêcher de manger de l'herbe au Printemps, mais les nourrir de feuilles de tremble, de ſaule, de cormier, d'orties cueillies depuis quelque temps; & lorſqu'ils ont un an, leur donner de la paille; 6°. ne donner au taureau les geniſſes que lorſqu'elles ont quatre ans; puis les mettre à part: un ſeul taureau ſuffit pour quinze Vaches, mais il ne conſerve ſa vigueur guères plus de deux ans. Les Vaches maigres donnent beaucoup plus de lait que les graſſes: il faut auſſi leur donner du meilleur foin. 7°. Avoir ſoin de ſemer dans les pâturages du trefle, de l'angélique, de la pimprenelle, du cumin & de l'anis: tenir les Vaches dans des étables qui ne ſoient ni trop baſſes, ni trop étroites; elles doivent être aérées avec des fenêtres & des volets. 9°. Mener paître les troupeaux entre cinq & ſix heures du matin; les mener boire entre neuf & dix; enſuite paître jusqu'à midi, & partager l'après midi entre l'eau & le pâturage. 10°. Les étriller avec des étrilles de bois, ſur-tout à l'approche du Printemps; leur boiſſon ordinaire doit être d'eau tiede. Lorſqu'elles ſont prêtes à vêler, on doit hâter la ſortie du veau avec du ſafran, de la graine de chanvre, de la pelure d'oignon chaude; après qu'elles ont vêlé, leur donner une boiſſon compoſée de farine & de ſel que l'on fait tiédir: la paille de riz augmente le lait. Les Vaches, quand elles ſont bien nourries, donnent juſqu'à ſix pintes de lait en vingt-quatre heures. Le lait, pour être bon, doit reſter ſur l'ongle: il vaut mieux ſe borner à quelques Vaches bien choiſies, que d'en avoir un grand nombre de mauvaiſes.

On peut faire un bon trafic des Vaches: on doit pour cela les aller acheter aux foires éloignées pour les avoir à bon prix; enſuite les donner à loyer pour trois ou ſix années, & depuis ſix juſqu'à dix livres par an, quoiqu'elles n'aient coûté chacune qu'environ quarante-cinq livres.

On retient même ſouvent dans ce marché le premier veau, & le Preneur s'engage de les rendre à la fin du bail ſaines & en bon état; mais la mortalité qui peut arriver, tombe ſur le Maître des Vaches: il eſt toujours plus ſûr de paſſer un bail en bonne forme, lorſqu'on fait ces ſortes de marchés.

La graiſſe de Vache ramollit & réſout: ſa fiente eſt rafraîchiſſante, & propre pour les tumeurs enflammées, brûlures, piquures d'abeilles & guêpes. Son ſuc eſt ſalutaire dans la colique & la pleuréſie.

VALERIANE. Plante d'un grand uſage en Médecine: elle eſt de deux ſortes, la grande Valeriane, & la Valeriane ſauvage. On cultive la premiere dans les jardins: ſa tige eſt haute d'une coudée; ſes fleurs reſſemblent à celles du narciſſe, mais ſont plus grandes. Cette plante eſt vulné-

raire : ſon uſage eſt dans la débilité de la vue ; elle eſt bonne dans la peſte, la pleuréſie, l'obſtruction du foie, la jauniſſe, les vapeurs : les feuilles pilées & appliquées appaiſent les douleurs de la tête, corrigent la malignité des bubons, tirent les balles & les épines enfoncées dans la chair. La racine de la grande Valériane ſauvage eſt ſpécifique contre l'épilepſie.

VALLÉES. (Pays de) Les terres ſituées dans les Vallées ſont d'un rapport facile & d'un profit continuel : elles demandent moins de dépenſe que les plaines; elles ſont très-lucratives quand on peut les charger de beſtiaux, parce qu'on les y engraiſſe aiſément à cauſe de l'abondance des pâturages. Les arbres fruitiers & aquatiques y viennent promptement & en quantité ; mais ces ſortes de pays ſont expoſés aux crues d'eaux & de rivieres, contre leſquelles il faut ſe précautionner par beaucoup de travail ; d'ailleurs, les vues y ſont bornées, & l'air n'y eſt pas ordinairement fort ſain.

VANNEAU. Oiſeau gros comme un pigeon : il a ſur la tête une eſpece de crête noire, le col verd, & le corps bigarré de bleu, de noir & de blanc. Le temps de les chaſſer eſt dans le mois de Novembre : on en trouve près des rivieres & des lacs. Ils ſont bons à manger ; on peut ſe diſpenſer de les vuider, comme la becaſſe & l'alouette : on en prend beaucoup d'un coup de filet.

VAPEURS. On appelle ainſi une maladie qui attaque tant les hommes que les femmes. Au reſte, on donne le nom de Vapeurs à une infinité de maux qui ont des ſymptômes fort différents ; en général ce mal provient, la plupart du temps, de la mélancolie, & cauſe divers maux dans ceux qui en ſont attaqués. Les uns éprouvent un grand dérangement dans l'eſtomac; ils ſont ſujets à des vents ou rôts très-fréquents, ainſi qu'à des baillements violents : dans les autres, le genre nerveux eſt affecté, ce qui produit encore diverſes incommodités, comme la triſteſſe, la peur ſans ſujet raiſonnable, la crainte de tomber, ou qu'il ne nous arrive quelque fâcheux accident; ſi on eſt ſeul dans une chambre, l'ennui involontaire, une déplaiſance générale de ce qui peut amuſer les autres. Le mal hypocondriaque a un grand rapport avec les Vapeurs, & on peut conjecturer que tous les remedes qui vont à remettre l'eſtomac en bon état & à lever les obſtructions de la rate & du foie, ſont très-propres à guérir les Vapeurs : mais le ſouverain remede & le plus généralement ordonné par les Médecins, c'eſt la diſſipation, le grand air, les voyages, le changement de lieu, les courſes à cheval, la chaſſe en compagnie, quelque affaire qui nous attache l'eſprit par le vif intérêt qu'on y prend, ou diverſes choſes à faire qui nous obligent d'al-

ler d'un lieu à un autre ; en un mot, tout ce qui ſecoue le corps, qui le tire de l'uniformité de ſon aſſiette, qui réjouit l'ame, qui donne un nouveau ton aux eſprits, aux nerfs, à toute l'économie animale.

Voici cependant quelques remedes pour ce mal. Pilez dans un mortier une poignée de lierre terreſtre, & autant d'armoiſe; mettez-les infuſer dans trois chopines de vin blanc pendant quelque temps, prenez-en un verre le matin à jeun, & demeurez deux heures après ſans rien prendre.

Ou prenez dans un bouillon deux ou trois cuillerées de ſuc de chicorée, de verveine, de fumeterre & de cerfeuil. *Voyez* Hypocondriaque.

Pour appaiſer les Vapeurs des femmes, l'eau de méliſſe en maniere de thé eſt fort bonne; l'eau de la Reine de Hongrie, depuis une demi-dragme juſqu'à deux dragmes; l'eau de cannelle, depuis une dragme juſqu'à cinq; l'eau de fleur d'orange, depuis une dragme juſqu'à une once; l'élixir anti-épileptique, depuis quatre gouttes juſqu'à vingt; l'eſprit de vin camphré, depuis deux gouttes juſqu'à huit.

VASSAL. Celui-là eſt Vaſſal d'un Seigneur, lorſqu'il a une terre noble qui releve de ce même Seigneur; car il n'y a point de terre ſans Seigneur. Le Vaſſal eſt tenu de faire la foi & hommage à ſon Seigneur, rendre l'aveu & dénombrement, & payer les droits utiles dans les mutations qui arrivent de la part du Vaſſal, comme les droits de relief & de quint, & autres.

Mais dès que le Vaſſal ceſſe d'être poſſeſſeur du fief, ſon obligation de fidélité & autres ceſſent & ſont éteintes.

VAUTOUR, oiſeau de proie. *Voyez* Oiſeau de proie.

VEAU. *Voyez* Vache.

Après que les Veaux ſont nés, on doit les faire tetter trente ou quarante jours, lorſqu'on veut les vendre aux Bouchers; mais ſi on veut les élever, il faut les faire tetter deux mois.

On appelle Veaux de lait ceux qui n'ont point encore mangé de foin, & Veaux de riviere ceux qui ſont fort gros, qu'on éleve du côté de Rouen, & qu'on nourrit de lait. Si on veut élever des Veaux & des geniſſes pour en faire commerce, il faut examiner ſi on a aſſez de pâturages & de fourrages pour les nourrir; choiſir les Veaux & les geniſſes les plus robuſtes, pour avoir des bœufs de labourage : ceux qui ſont nés depuis le mois de Mars juſqu'au mois de Juin, ſont les plus forts. Dès qu'on les a ſevrés, on doit leur donner du meilleur foin, les mener paître l'Été tout le long du jour, & les enfermer la nuit dans des étables à part. L'Hyver on doit tenir l'étable bien chaude, & leur donner de temps en temps, outre le fourrage, du ſainfoin & de la luzerne; les emmuzeler quand on les mene aux

champs avec leur mere. A deux ans, on doit les châtrer; on laiſſe entiers deux ou trois des plus forts pour remplacer les taureaux : on choiſit un temps doux pour cette opération; on doit pour cela tenir ferme avec un petit fer les nerfs des teſticules; enſuite prendre les bourſes, y faire une inciſion, couper les teſticules, mais on laiſſe l'extrémité qui tient aux nerfs; on frotte la plaie de cendres, on y applique une emplâtre, on nourrit le Veau pendant trois jours de foin haché & de ſon mouillé; au troiſieme jour, on met une autre emplâtre de poix fondue, de cendres mêlées avec de l'huile d'olive : à trois ans, on le vend, ſi on veut, ou on le dreſſe pour le joug.

Longe de Veau. On peut la faire cuire à la broche enveloppée de papier : quand elle eſt cuite, on y ſert deſſous, ſi on veut, une poivrade : on peut auſſi la mettre à la braiſe avec des bardes de lard, & l'aſſaiſonnement néceſſaire : on y met la longe de maniere néanmoins que le côté du rognon ſoit en haut, on la couvre de tranches de Veau & de bardes de lard, on couvre la caſſerole, on y met du feu deſſus & deſſous; la longe étant cuite, on la tire & on la met égoutter; on la dreſſe dans un plat, & on y jette un ragoût de ris de Veau & de champignons, truffes, mouſſerons, &c.

Poitrine de Veau : on l'accommode de différentes façons; comme en fricaſſée de poulets. Pour cet effet, coupez-la par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau, puis blanchir; paſſez-la ſur le feu avec un morceau de beurre, bouquet, champignons, pincée de farine; mouillez-la de bouillon; étant cuite & dégraiſſée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & mettez deſſus un filet de verjus.

On peut encore la mettre en ragoût de cette ſorte. Paſſez-la d'abord au roux : faites-la cuire dans une caſſerole avec du bouillon, un verre de vin blanc, ſel, poivre, girofle, muſcade, fines herbes : lorſqu'elle eſt cuite, prenez des champignons avec un peu de farine; paſſez-les à la poële avec le même lard qui a ſervi pour la paſſer au roux, & mêlez le tout.

Fraiſe de Veau. On doit la faire cuire de la même maniere que la tête : on peut la manger frite, & pour cela, on la dégraiſſe, on la coupe par petits morceaux que l'on trempe dans une pâte, & que l'on fait frire; on peut auſſi la ſervir à différentes ſauces.

Foie de Veau à l'étuvée. Coupez par tranches, de l'épaiſſeur d'un doigt, un foie de Veau bien blond, après en avoir ôté les nerfs : faites fondre du beurre dans une poële, & mettez-y cuire les morceaux de foie aſſaiſonnés de ſel & poivre; étant cuits d'un côté, retournez-les de l'autre; puis retirez-les de la poële, mettez-les cuire avec le

beurre, perſil, ciboule, échalotte, le tout haché & remué dans la poële; ajoutez-y une pincée de farine; mouillez-le avec un demi-ſetier de vin.

Rouelle de Veau : maniere de l'apprêter entre deux plats. Prenez un morceau de rouelle de Veau bien épais, lardez-le de gros lard, avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel & poivre; mettez-le dans une caſſerole couverte, & faites-le cuire à petit feu dans ſon jus; ajoutez-y un oignon & deux racines : lorſqu'il eſt cuit, dégraiſſez le peu de ſauce qu'il a rendu, & mettez-la ſur le morceau de veau.

Rouelle de Veau à la braiſe. Prenez des rouelles de Veau un peu épaiſſes, piquez-les avec une lardoire de bois, & que les lardons ſoient aſſaiſonnés d'un peu de perſil, ciboule, haché avec fines épices, ſel & poivre; garniſſez le fond d'une caſſerole de quelques petites bardes de lard; arrangez-y les tranches de Veau par deſſus; faites d'abord un feu modéré, afin que la viande ſue; faites-lui prendre couleur des deux côtés; mettez-y un peu de farine, & mouillez de bon bouillon clair. Le Veau étant cuit, dégraiſſez & liez-le avec une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œuf.

Maniere de faire un fricandeau de Veau. *Voyez* Fricandeau.

Ris de veau; ils entrent dans une infinité de ragoûts: on les fait dégorger dans l'eau tiede, & on les fait blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante.

Côtelettes de Veau en caiſſe. Prenez ſix ou huit côtelettes de Veau; appropriez-les, parez-les de leurs os : faites-les blanchir ſur le feu dans une caſſerole où vous aurez mis du lard ratiſſé, gros comme un œuf de beurre frais, avec perſil, ciboule, champignons, fines herbes, ſel, poivre, muſcade; faites-leur prendre goût : faites une caiſſe de papier, arrangez-y une farce comme pour des petits pâtés; recouvrez-les d'un peu de farce; mettez de la mie de pain par-deſſus avec un peu de beurre fondu, & faites-les cuire au four ſur une feuille de cuivre : étant cuites, ſervez-les avec un jus de citron.

Tête de veau. Maniere de l'accommoder. Ôtez les machoires, faites dégorger la tête une nuit entiere dans l'eau, faites-la blanchir, enſuite cuire avec une eau blanche où l'on a délayé une poignée de farine, & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête; aſſaiſonnez de ſel, poivre, bouquet garni, deux oignons, carottes, panais : la tête étant cuite, mettez-la égoutter; découvrez la ſervelle, & ſervez-la avec une ſauſſe au vinaigre.

Maniere de couper les divers morceaux de Veau. 1°. La longe; on coupe le filet en travers par petites tranches, & le rognon par petits morceaux: au deſſous de celui-ci eſt

un petit filet fort délicat; 2°. le quasi, par petits morceaux avec ses petits os; 3°. la poitrine, en travers en séparant les côtes des tendons par les endroits où le couteau ne résiste pas; le tout après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre; 4°. le carré par cotelettes, en prenant le joint; 5°. l'épaule, par tranches dessus & dessous; il y a une petite noix en dessous de l'épaule sur la gauche, qui est un morceau délicat.

Le bon Veau est blanc & gras.

VEAUTRAIT. On appelle ainsi un équipage complet pour la chasse des bêtes noires : il est composé de lévriers d'attache, & de meutes de chiens courants.

VÉGÉTATION. On entend par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent, croissent, fleurissent, & se multiplient par leurs graines. Les principes de la Végétation sont les sels, l'eau & la chaleur : les sels qui nagent dans l'air & circulent dans toute la nature, sont la base de la seve; car la seve dépouillée de ses sels, se réduiroit à de l'eau toute pure : l'eau qui provient de la rosée ou de la pluie, ou des exhalaisons de la terre, dissout & détrempe ces sels; enfin, la chaleur qui s'éleve des entrailles de la terre, ou qui est produite par le soleil, les met en action, dilate les pores de la plante, ouvre les passages, & éleve les sucs dans la tige; sans ces deux secours la seve est réduite à des sels qui n'ont plus d'action, ou plutôt ce qu'on appelle seve ou suc nourricier ne subsiste plus; car toute production où il y aura cessation de seve doit mourir. Cependant quoiqu'en Hyver les arbres soient dans l'inaction, la seve n'en subsiste pas moins; mais le froid l'empêche de circuler & de se changer en nourriture : d'ailleurs, les sels de la terre étant détrempés par l'eau, entrent dans la racine des plantes; ils y fermentent pendant l'Hyver, & le soleil qui survient dilate les pores de la plante. *Voyez* Terre.

VEGETAUX. C'est le nom qu'on donne à toutes sortes de plantes, racines & arbres, qui prennent croissance dans la terre.

VEINE. Vaisseau fort mince du corps qui contient le sang.

VEINE rompue. Remede. On doit d'abord saigner le malade, lui faire prendre des potions vulnéraires.

VENAISON. On appelle ainsi les bêtes fauves & noires, comme cerfs, chevreuils, sangliers; on dit aussi que tel temps est celui de la Vénaison, pour dire que ces bêtes sont le plus en chair, & plus aisées à forcer.

VENDANGES. On appelle ainsi le temps de la récolte du vin, & les divers travaux nécessaires pour cueillir le raisin & faire le vin. Les Vendanges demandent des prépa-

préparations d'un grand détail : on doit, de bonne heure, faire ſa proviſion de la quantité de poinçons ou tonneaux dont on juge qu'on aura beſoin, & les prendre bien conditionnés & de jauge; faire faire les réparations néceſſaires au preſſoir & aux cuves; ſe précautionner d'un cuvier, de pelles de bois, fourches de fer, de pots d'oſier de la grandeur d'un ſeau, de ſébilles de bois, d'entonnoirs, de paniers, de hottes.

Temps de la Vendange. On doit attendre la parfaite maturité du raiſin pour vendanger, autrement le vin ſeroit âcre & ne ſeroit pas de garde. Le vrai temps de cette maturité eſt quand le grain commence à s'attendrir. Pour cet effet, on viſite les vignes, on touche le raiſin, on le preſſe entre les doigts; ſi le grain étant ouvert, le pepin en ſort dépouillé de ſa chair, & ſi le jus colle les doigts, c'eſt une marque d'une parfaite maturité pour les vins rouges, mais trop grande pour les vins gris de Champagne : il ne faut pas même que cette maturité le ſoit à l'excès pour les vins rouges; car alors le vin ſeroit trop doux, & ne ſeroit pas de durée. Au reſte, on ne peut vendanger qu'après le ban des Vendanges : ce ſont les Seigneurs des lieux, chacun dans leur reſſort, qui ont droit de l'indiquer, mais avec connoiſſance de cauſe après avoir entendu le rapport de gens experts & des principaux habitants; mais il eſt permis à un chacun de retarder le jour de ſes Vendanges : ceux qui ont des clos de vignes à part ſont exceptés de cette regle.

La cueillette du raiſin, pour les vins rouges, doit être faite trois heures après le lever du ſoleil & la diſſipation de la roſée, & autant qu'on peut pendant le plus chaud du jour; le vin en a bien plus de force & de couleur, & ſe conſerve plus long-temps. A l'égard des vins gris de Champagne, on doit vendanger pendant la roſée ou des jours de brouillards, & tâcher de prévenir la chaleur du jour, parce que la roſée, & ſur-tout le brouillard, attendriſſent beaucoup le raiſin; en ſorte que tout tourne en vin, & on en recueille bien davantage.

Les raiſins qui ſont le meilleur vin, ſont ceux dont les grains ne ſont pas ſerrés, parce qu'ils mûriſſent plus parfaitement. On doit préférer les ciſeaux à la ſerpette, parce que celle-ci ébranle le raiſin & fait tomber tous les meilleurs grains : au reſte, il vaut infiniment mieux vendanger ſéparément le raiſin blanc & le rouge.

Dans certains Pays, on cueille les raiſins noirs ſéparément des blancs, & on met à part les raiſins de peu de valeur pour en faire du vin commun : en d'autres, on cueille indiſtinctement tous les raiſins.

A l'égard de la maniere de fouler les raiſins, chaque Pays a ſa maniere : il y en a où on les foule dans la vigne mê-

me ; en d'autres, on apporte la Vendange à la maiſon ſans l'écraſer, & on la ſoule à meſure. En certains, & particuliérement pour le vin rouge, on égrappe les raiſins à meſure qu'on les verſe dans les tonneaux pour les tranſporter enſuite ; on les ſoule avec une pilleite de bois, juſqu'à les réduire en vin, après quoi on renfonce le tonneau : enfin, en d'autres, on fait uſage d'un grand crible d'archal pour couler le vin.

Voyez la ſuite des travaux de la Vendange à l'article du Vin.

VENDOISE. Poiſſon aſſez ſemblable à la carpe : il eſt blanchâtre, plus applati, a le muſeau pointu, eſt d'un meilleur goût que la carpe, mais il n'eſt pas ſi commun ; on le trouve dans les mêmes lieux que la carpe, & on le pêche de même.

VENTE publique. Il y en a de deux ſortes : la Vente forcée & la volontaire : la Vente forcée eſt celle qui ſe fait par autorité publique par un Huiſſier ou Sergent, en conſéquence d'une ſaiſie de meubles, dans le plus prochain marché public, aux jours & heures ordinaires : ce jour & heure doivent avoir été ſignifiés à la perſonne du Débiteur. 2°. Il faut qu'il y ait huit jours entre l'exécution & la vente ; 3°. qu'il y ait un déplacement, c'eſt-à-dire, que les meubles aient été mis hors de la poſſeſſion du Débiteur & ſans fraude.

La Vente volontaire eſt celle qui ſe fait en public par un Huiſſier, au lieu & jour que veut choiſir celui qui la fait faire de ſon bon gré ; mais il faut en avoir obtenu la permiſſion du Juge, & ce par Requête, à laquelle doit être attaché un mémoire des choſes qu'on veut vendre.

VENTE par décret. C'eſt celle qui ſe fait d'un immeuble, en conſéquence d'une ſaiſie réelle ſuivie des formalités requiſes. *Voyez* Décret.

VENTES. *Voyez* Lods & Ventes.

VENTS (les) ne ſont autre choſe que l'air agité & porté avec vîteſſe d'une Contrée à une autre. On compte quatre Vents cardinaux : le Sud, qui vient du Midi ; le Nord, qui vient du Septentrion ; l'Oueſt, qui vient du Couchant ou Occident ; & l'Eſt, qui vient de l'Orient.

Entre ces quatre Vents, on en place encore quatre autres, & qui ont leur nom compoſé des deux entre leſquels chacun eſt ſitué ; ſavoir : le *Nord-Eſt*, le *Nord-Oueſt*, le *Sud-Eſt* & le *Sud-Oueſt* : il y a encore d'autres diviſions de Vents, mais qu'il ſeroit inutile de rapporter.

Les Vents ont beaucoup de puiſſance pour changer la conſtitution de l'air, & ils en ont auſſi beaucoup pour varier la conſtitution de nos corps, ſur-tout le Vent du Nord & celui du Midi. Tous ceux qui ſe ſont appliqués à la con-

noiſſance des divers moyens capables de conſerver la ſanté, en ont fait l'expérience.

Nature des Vents relativement à la conſtitution de nos corps & des biens de la terre; & 1°.

Le Vent du Midi ou du Sud. Comme ce Vent n'arrive dans nos Contrées qu'après avoir traverſé des pays fort chauds, il amene ordinairement des pluies chaudes, des orages, & une chaleur violente; ainſi la reſpiration eſt alors gênée, les vaiſſeaux ſe gonflent, & les corps tranſpirent abondamment : les viandes ſe corrompent bien plus vîte, lorſque ce vent ſouffle; & s'il regne long-temps, il attaque particuliérement la tête, & cauſe des vertiges, des peſanteurs, des laſſitudes extrêmes. Les arbres qui ſont expoſés au Midi, ont une écorce beaucoup plus fine, & ils ont plus de ſucs que ceux qui ſont ſitués au Nord : les bâtiments mêmes expoſés au Midi, ſont plutôt détruits que ceux qui regardent le Nord. Cependant ce Vent eſt le plus favorable pour l'Agriculture, ſur-tout lorſqu'il s'agit d'enſemencer les terres & de tranſplanter les arbres.

2°. Le Vent du Nord. Comme ce Vent ne traverſe que des pays froids, il ſouffle un froid cuiſant, & il eſt fort ſec; ainſi il donne plus de reſſort à tout l'atmoſphere, il reſſerre les porcs, condenſe les fluides, & empêche la trop grande diſſipation des humeurs : il eſt plus ſalutaire pour le corps des animaux que pour les végétaux; cependant lorſqu'il domine long-temps, il fait ſentir ſes effets à la poitrine; il produit des fluxions, des toux, des enrouements, des douleurs de côté, des friſſons, &c. il eſt encore plus nuiſible aux biens de la terre; ainſi il ne faut ni planter, ni ſemer lorſqu'il ſouffle, parce que les ſucs de la terre ſont trop condenſés. On ſait que le côté des jardins expoſés au Nord eſt peu propre à porter des fruits; il décide preſque toujours de l'abondance de la récolte des fruits, de celle de la moiſſon, & de la qualité de la vendange.

3°. Le Vent du Couchant donne des pluies longues, abondantes, produit toutes ſortes de fievres, & affecte les corps cacochymes; mais il eſt moins pernicieux que le Vent du Midi, qui diſpoſe tous les fluides à la corruption.

4°. Le Vent qui eſt à l'Eſt, eſt celui qui eſt le plus favorable à la ſanté, parce qu'il rend l'air ſerein, & ne donne qu'un degré modéré de chaleur.

En général, il y a toujours à craindre pour la ſanté, lorſque la viciſſitude qui arrive dans les Vents eſt ſubite, quoique cette même viciſſitude ſoit néceſſaire pour entretenir la vie & l'action tant des animaux que des végétaux, qui languiroient ſi l'air avoit toujours les mêmes qualités.

VENTRE, flux de Ventre, mal de Ventre. *Voyez* Colique, Dévoiement, Diarrhée, Dyſſenterie, Lienterie.

Remede pour lâcher le Ventre. Prenez de la mie de pain, faites-la rôtir au feu, arrosez-la d'huile d'olive, & mangez-la le matin à jeun pendant deux ou trois jours.

Remede pour resserrer le Ventre. Faites bouillir deux onces de rapure de corne de cerf dans une pinte & demie d'eau, & jusqu'à la réduction du tiers. Passez la liqueur, & puis ajoutez-y trois onces de sucre, deux onces d'eau-rose, une once du suc de grenades aigres, & un gros de santal citrin réduit en poudre; faites bouillir ce mêlange un petit quart-d'heure; laissez-le refroidir; donnez de cette gelée au malade par cuillerées.

VERD-DE-GRIS ou VERDET. C'est une rouillure de cuivre qui se fait en le mouillant avec du vin ou du vinaigre, c'est-à-dire, en suspendant de petites plaques de cuivre sur la vapeur du vinaigre dans un vaisseau fait exprès, après quoi on ramasse le Verd-de-gris qui s'est formé sur ces lamines. En Languedoc & en Provence, où on en fait un grand commerce, on fait le Verdet en faisant divers lits de ces petites plaques de cuivre, avec des grappes dépouillées de leurs grains : on les laisse ainsi en macération jusqu'à ce qu'elles soient couvertes en partie d'une rouillure verte; on racle cette rouillure, & on fait encore de nouveaux lits du reste du cuivre.

VERGE D'OR. Plante qui croît dans les bois & lieux humides : sa tige est haute de trois pieds; ses fleurs dispersées en épi d'une couleur dorée. Les feuilles & les fleurs de cette plante sont vulnéraires : on s'en sert contre la dyssenterie & le crachement de sang, la pourriture des gencives, le branlement des dents & les ulceres.

VERGER. On appelle ainsi un terrein qu'on réserve à côté du potager, & destiné pour les arbres de plein vent, & autres qui ne peuvent pas trouver place dans le potager, comme les hautes tiges qui nuiroient par leur ombrage aux espaliers & aux légumes. D'ailleurs, ces fruits qui viennent naturellement sur une haute tige en plein air, sont toujours d'un meilleur suc & plus délicats. Ces sortes d'arbres n'étant jamais taillés, la seve s'y partage dans un plus grand nombre de branches. 2°. On met dans le Verger les especes de poires, qui, étant en espalier, pourroient être cotonneuses, comme le doyenné, la louise-bonne, les abricotiers, les pommiers, les amandiers, les mûriers, &c.

Les Vergers sont d'un grand profit, parce que les arbres y donnent du fruit abondamment & de meilleur goût, surtout lorsqu'on y fait parquer ou paître les bestiaux.

VERJUS. Liqueur exprimée du raisin verd : il est rafraîchissant & astringent, excite l'appétit; il peut servir aux fievres ardentes.

Les eſpeces qu'on en cultive dans les potagers ſont le bourdelais, le chaſſelas, le corinthe & le muſcat : on plante, on taille, & on provigne les uns & les autres de la même maniere en Janvier, Février & Mai. A la mi-Juillet, on en lie les branches à quelque treillage : on ne leur laiſſe, en les taillant, que trois ou quatre belles branches, & on ne les tient longues que de quatre yeux.

Compote de Verjus. Prenez deux livres de Verjus du plus gros : fendez-le par le côté ; ôtez-en les pepins : jettez-le à meſure dans l'eau fraîche, puis faites-le égoutter ; jettez-le dans une poële d'eau bouillante ; quand il ſera tout monté ſur l'eau, ôtez-le du feu : laiſſez-le refroidir ; remettez-le ſur le feu un moment pour le faire reverdir ; faites-le égoutter, & mettez-le dans une livre de ſucre clarifié légérement : faites-lui prendre deux ou trois bouillons ; ôtez-le du feu, & écumez-le. Le ſirop ne doit point être trop cuit.

Gelée de Verjus. Prenez, par exemple, quatre livres de Verjus bien mûr ; mettez-le dans une poële avec un demi-ſetier d'eau ; écraſez-le un peu & le mettez ſur le feu : faites-le bouillir cinq ou ſix bouillons ; étant amorti, jettez-le ſur un tamis pour l'égoutter, en le preſſant un peu avec l'écumoire : ſur chopine de jus, il faut trois quarterons de ſucre à la forte plume, dans lequel vous jetterez votre jus ; puis faites-lui prendre un bouillon, écumez-le, & l'empotez.

Marmelade de Verjus. Prenez quatre livres de Verjus qui ne ſoit pas trop mûr : égrenez-le, jettez-le dans une poële d'eau bouillante, pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains ſont montés au deſſus de l'eau, couvrez votre Verjus d'un plat ; tenez-le ſur de la cendre chaude pendant deux heures ; laiſſez-le refroidir dans la même eau : mettez-le égoutter, paſſez-le au tamis : faites deſſécher votre Marmelade ſur le feu. Quand elle eſt bien deſſéchée, ôtez-la de la poële ; paſſez-la, faites cuire autant peſant de ſucre à caſſé ; incorporez-le avec le fruit, faites frémir le tout, & l'empotez tout chaud.

VERMICELLI. Eſpece de pâte qui nous vient d'Italie & de Provence, & dont on fait de fort bonnes ſoupes. Cette pâte eſt faite avec de la fine farine, de l'eau bouillante & des blancs d'œufs ; on forme cette pâte en petits filets qui reſſemblent à des vers : ſi on met des jaunes d'œufs & du ſafran, le Vermicelli eſt jaune ; car il y en a de blanc & de jaune.

VERMICULAIRE ou petite Joubarbe. Plante qui croît ſur les murailles & dans les lieux pierreux : elle jette quantité de petites branches fort minces ; ſes feuilles ont beaucoup de ſuc, & ſes fleurs ſont jaunes. Cette plante

eſt chaude & d'une ſaveur fort âcre : elle eſt fort bonne contre le ſcorbut à raiſon de ſon ſel volatil, & le mal hypocondriaque; ſon ſuc guérit les fievres intermittentes.

VERMINE, poux ou autres inſectes qui s'attachent à la peau & cauſent des démangeaiſons. Remede pour s'en délivrer. Mêlez du mercure avec du vieux oing, juſqu'à ce que l'on ne le voie point, alors le vieux oing devient tout bleu : frottez-en les endroits où il y a de la Vermine, & le lendemain elle eſt morte.

VÉROLE (la) eſt la maladie vénérienne qui ſe contracte par un commerce charnel avec des perſonnes débauchées.

Cette maladie eſt terrible : ſon nom ſeul inſpire de l'horreur à l'homme vertueux. Ses ſuites ſont d'une conſéquence extrême; car ſi on la laiſſe vieillir, elle eſt regardée comme un mal incurable, & ſon poiſon, quoique lent dans ſa marche, fait enfin tomber le corps en pourriture.

Les bornes de cet Ouvrage ne nous permettent pas d'entrer dans le détail qui ſeroit néceſſaire pour donner une idée d'une maladie de cette conſéquence, parce qu'elle a une infinité de branches, à vouloir la ſuivre dans ſes progrès, & que les remedes que nous ſerions en état d'indiquer, nous meneroient trop loin.

Mais indépendamment de cette raiſon, le but principal que nous nous ſommes propoſé dans cet Ouvrage, ayant été de traiter de l'adminiſtration & de la Culture des Biens de campagne, & accoutumés à écrire ſur des matieres qui ne préſentent que des objets purs & conformes à l'innocence des champs, nous avons cru devoir paſſer rapidement cet article, & n'être point obligés de parler d'une maladie qu'on a honte même de nommer, qui d'ailleurs n'infecte de ſa lepre que les Villes & les Cités, où le luxe, l'oiſiveté, l'intempérance fourniſſent de ſi fortes armes à la volupté, qui au contraire ſemble reſpecter l'humble toît du Laboureur, parce que ſes mœurs ſimples, ſa vie frugale, ſes travaux, arroſés de ſes ſueurs, lui dérobent tout accès, & le mettent à l'abri de ſes moindres atteintes.

Vérole (la petite) vient d'un mauvais levain qui circule dans la maſſe du ſang, & qui, ayant acquis un certain degré de maturité, fermente, ſe ſépare du ſang, & produit des puſtules ſur la peau. Cette maladie eſt fort contagieuſe, & dangereuſe pour ceux qui la gagnent par l'air contagieux qu'elle communique.

Comme il y a pluſieurs maladies qui reſſemblent à la petite Vérole à quelques égards, le vulgaire les confond mal à propos avec elle : on doit donc pour cela connoître les ſignes qui caractériſent une véritable petite Vérole. Cette maladie eſt accompagnée d'une fievre inflammatoire, peſti-

lenticelle, épidémique, toujours contagieuſe : ſon cours eſt régulier, marqué par quatre temps ou périodes très-diſtincts : le premier, celui de la contagion; le ſecond, de l'éruption; le troiſieme, de la ſuppuration; le quatrieme, de la deſſication. Le temps de la contagion ou appareil, eſt ordinairement de quatre jours ou trois jours & demi. La durée de ces quatre périodes va à quinze jours : la criſe ſe fait ſur la peau en forme de boutons ou puſtules remplies d'un pus jaune bien formé, lorſqu'elles ſont à leur point de maturité : le temps de l'éruption finit, lorſque le pus ſe montre à la tête des puſtules, ce qui arrive ordinairement le huitieme jour de la maladie. Ces puſtules dans la vraie petite Vérole, lorſqu'elle n'eſt pas ſimple & fort diſcrete, font un progrès lent en groſſeur & en élévation : elles ne paroiſſent d'abord qu'entre la peau & l'épiderme; elles ne ſortent ordinairement qu'après deux jours de fievre aux enfants, & trois ou quatre aux adultes. Il y a toujours une diminution conſidérable de la fievre & des accidents, quand l'éruption eſt évacuée; il y a encore une fievre ſecondaire dans la petite Vérole la plus bénigne, au commencement de la ſuppuration. Enfin, chaque bouton ſuppure bien ou mal, ſelon que le caractere des humeurs eſt bon ou mauvais. D'après ces ſignes, il eſt aiſé de comprendre que les autres maladies éruptives, comme celle qu'on appelle petite Vérole volante, ou variolette, ne ſont point la vraie petite Vérole, quoique les boutons imitent par leur couleur & leur figure les puſtules de la véritable; car ſes boutons ſe diſſipent promptement ſans produire ni pus, ni ſéroſité : d'ailleurs, la petite Vérole volante n'a ni la durée, ni la marche, ni le venin dangereux de la véritable.

La petite Vérole maligne eſt celle où les boutons ſont les uns auprès des autres, & même ſont entaſſés : elle eſt accompagnée de fievre ardente, quelquefois même de pourpre.

La volante n'a qu'un très-petit nombre de boutons diſperſés, & n'a preſque jamais de ſuites fâcheuſes.

Les ſignes de la petite Vérole en général ſont la fievre, l'aſſoupiſſement, les vomiſſements, les maux de tête.

L'éruption ſe fait ordinairement le troiſieme ou le quatrieme jour, & les puſtules ou boutons ſe multiplient pendant trois jours. Ils groſſiſſent les trois autres ſuivants; ils deviennent blancs & purulents trois jours après : dans le temps de cette ſuppuration, la fievre revient, mais elle ceſſe peu à peu; ils ſe deſſechent & tombent les trois derniers, c'eſt-à-dire, vers le douzieme ou quinzieme jour.

La petite Vérole eſt funeſte, & devient mortelle lorſque ſon venin ne peut ſortir pour faire une bonne éruption, ou du moins qu'il en reſte une partie dans le ſang.

Les remedes qu'on doit employer d'abord ſont, 1°. un lavement ordinaire; 2°. ſi l'aſſoupiſſement & la difficulté de reſpirer ſont conſidérables, on aura recours à la ſaignée du bras, & s'ils continuent, on donnera un vomitiſ; 3°. dès que l'éruption commence, on doit donner des potions cordiales ou des ſudorifiques, pour chaſſer le levain au dehors par les ſueurs. *Voyez* Sudorifiques.

Par exemple, le fiel de porc préparé : on en donne cinq grains pour les enfants, dix ou douze pour les adultes, délayés dans un peu de tiſane; on couvre le malade plus qu'à l'ordinaire, & on ne le change point de linge. On réitere la priſe au bout de ſix heures, juſqu'à ce que les boutons ſortent; & lorſqu'ils commencent à ſe flétrir & à tomber, on n'en donne qu'une priſe par jour, le tout juſqu'à guériſon. Pendant les ſueurs on donnera un demi-gros de confection d'hyacinthe de quatre en quatre heures; on ſe contentera même de ce dernier remede dans les commencements, ſans avoir recours aux ſudorifiques, ſur-tout ſi les boutons ſortent avec facilité, & que la fievre ne ſoit pas violente. La rougeole doit être traitée de la même maniere.

Mais ſi la petite Vérole eſt maligne & pourpreuſe, ce que l'on connoît par la fievre violente, l'aſſoupiſſement, le tranſport au cerveau, les inquiétudes extraordinaires, on ſaignera du pied; mais dans le temps de l'éruption, on aura recours aux vomitiſs, & ſi le malade eſt trop foible, aux purgatiſs : le tout avec prudence & juſqu'à une évacuation ſuffiſante, après quoi on peut faire uſage du fiel de porc.

Si malgré cette conduite les accidents deviennent plus mauvais, comme ſi la fievre redouble; ſi les puſtules du viſage s'applatiſſent & ſont marquées de noir au milieu; s'il ſe fait une éruption de petits boutons comme de grains de millet; s'il ſe fait une révolution dans la maladie, cauſée par le tonnerre ou quelque frayeur; ſi le pouls devient petit & inégal; s'il y a du délire ſuivi de mouvements convulſiſs, on ſupprimera les remedes ci-deſſus, & on aura recours aux cordiaux les plus ſpiritueux, tels que l'élixir thériacal, le lilium, &c. *Voyez* Cordiaux.

Pour préſerver les yeux de tout fâcheux accidents, on doit uſer d'un collyre fait de ſafran, mêlé avec de l'eau de plantain : pour les violents maux de gorge, cauſés par les puſtules, on fait gargariſer la bouche avec de l'eau d'orge & du miel : pour le gonflement du nez, on débouche les narines avec de l'huile roſat.

Pour aller au devant de la difformité du viſage que cauſent les trous de la petite Vérole, on doit le baſſiner ſoir & matin avec de l'huile d'amandes douces & de l'eau d'orge, dès que les grains de la petite Vérole commencent à

blanchir & jusqu'au neuvieme jour; alors on appliquera sur le visage une purée de lentilles de l'épaisseur d'un écu, & on l'y laissera jusqu'à ce qu'elle tombe par écailles, après quoi on oindra le visage avec de la pommade de vieux lard jusqu'au seizieme jour, & puis avec de la pommade blanche.

Au reste, tant que la fievre dure, on ne doit nourrir le malade qu'avec des bouillons faits avec du bœuf, du veau & de la volaille. La boisson doit être d'une tisane faite avec la racine de scorsonere, des lentilles, du chiendent & de la réglisse : après la fievre cessée, on le nourrira de potage, d'œufs frais & autres aliments légers, avec du vin trempé, jusqu'au vingt-unieme jour; ensuite on le purgera convenablement. *Helvet. Traité des Maladies.*

Au reste, les petites Véroles bénignes sont les plus ordinaires; elles guérissent la plupart du temps étant confiées aux seules ressources du régime & de la nature : à l'égard de celles qui sont dangereuses & dont le cas est plus rare, elles ont besoin de tous les secours de l'art & de toute l'intelligence d'un Médecin prudent.

Dans les petites Véroles difficiles, le danger cesse lorsque le pouls devient ventral, c'est-à-dire, développé, inégal, intercadent.

Autres observations sur la petite Vérole. Lorsque la petite Vérole ou la Rougeole ne levent pas bien, ou que l'éruption ne se soutient pas par la foiblesse du cœur, on peut se servir d'une potion cordiale faite de cette sorte.

Prenez des eaux distillées de Mélisse simple, & de chardon bénit, de chacune deux onces; de la confection d'hyacinthe, un gros; de fleur d'orange, deux gros; de sirop d'œillet & de limon, de chaque une demi-once : mêlez le tout; donnez-en d'heure en heure à la cuiller. Cette potion convient dans toutes les grandes foiblesses, dans les accouchements longs & laborieux.

Autre Remede pour la faire sortir. Prenez de la fiente de chevre, de brebis, ou de mouton, nouvellement faite, que vous mêlerez dans un verre de vin d'Espagne, ou de biere pour les pauvres. Quand cela sera d'une épaisseur raisonnable, on le fera boire au malade, & on le tiendra chaudement dans le lit pour le faire suer

Ou prenez deux ou trois grains de safran bien séché, faites-en un nouet dans un linge fin; faites infuser cela dans du vin blanc, jusqu'à ce que toute la teinture & vertu en soit extraite; puis pressez-le fort, & donnez la liqueur au malade pour le faire suer.

Pour empêcher les marques de la petite Vérole. Remede. Il faut, lorsque les pustules sont mûres, approcher du visage un fer chaud plusieurs fois le jour; ce qui les desseche & les empêche de creuser. *Eph. d'All.*

Ou oindre le viſage fréquemment pendant deux jours avec de l'eſprit de vin, dans lequel on aura fait diſſoudre de la myrrhe en poudre; enſuite l'oindre avec une plume trempée dans une diſſolution de ſucre de ſaturne, faite en eau roſe, qu'on renouvellera de temps en temps.

Ou battez un jaune d'œuf cuit mollet avec trois cuillerées d'huile de chenevis, juſqu'à ce que le tout ſoit en forme de pommade, dont vous oindrez les grains de petite Vérole quand ils ſeront blancs, pour les faire ſécher promptement & tomber.

Autre moyen d'empêcher la petite Vérole de marquer ſur le viſage. Lorſque l'éruption eſt faite, & que les boutons commencent à groſſir & à ſe remplir de matiere purulente, prenez de la craie bien pulvériſée; mêlez-la avec de la crême nouvelle; faites-en une eſpece de pommade un peu liquide, & frottez-en le viſage du malade avec une plume : il faut la renouveller à meſure que vous vous appercevez qu'elle ſeche. Comme la fraîcheur de la crême empêchera la démangeaiſon, le malade ne ſera pas tenté de ſe gratter; d'un autre côté, la craie, qui eſt mêlée, deſſeche inſenſiblement la matiere dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & de creuſer : tous ceux qui ont pris cette précaution s'en ſont fort bien trouvés.

Inoculation de la petite Vérole. On appelle ainſi l'inſertion qu'on fait de la matiere variolique ſur un ſujet, afin qu'il contracte cette maladie, laquelle alors n'a point les ſuites dangereuſes qu'elle a lorſqu'elle vient naturellement. On prétend que l'inſertion de la petite Vérole eſt établie depuis un temps immémorial à la Chine, & obſervée depuis deux cents ans en Circaſſie & en Géorgie : il eſt conſtant qu'elle eſt en uſage à Conſtantinople depuis 1673, & en Angleterre depuis 1721, d'où elle s'eſt répandue en Allemagne, en France & en Italie : elle eſt ſans contredit l'une des plus belles pratiques dont on ait enrichi la Médecine, & une invention très-utile au genre humain ; cependant comme c'eſt une invention moderne, elle eſt en butte à la contradiction de la plus grande partie des hommes.

Il eſt encore conſtant que le nombre de ceux qui ſont morts par la voie de l'inoculation, n'eſt preſque rien en comparaiſon du nombre de ceux qui meurent de la petite Vérole naturelle. On l'a pratiquée à Paris ſur pluſieurs ſujets, & avec ſuccès : en voici un exemple fait ſur un enfant de quatre ans. D'abord un Médecin & un Chirurgien le préparerent pendant une huitaine de jours, pendant leſquels l'enfant fut ſaigné deux fois : on lui fit obſerver une diete rafraîchiſſante, uſant principalement de lait, après quoi on fit l'opération le premier Avril. On la pratiqua ſuivant la méthode qui paroît avoir réuſſi le mieux dans

les Pays étrangers, c'est-à-dire, on fit dans la partie moyenne & externe de chaque bras une légere incision qui ne faisoit qu'effleurer la peau, & on y insera un fil imbibé de l'humeur varioleuse que l'on avoit choisie de la meilleure qualité : un appareil contenoit ces fils; on ne les retira qu'au bout de quarante-huit heures : ces fils avoient été imbibés de cette humeur le deux Septembre d'auparavant, & sept mois avant qu'on s'en servît. L'enfant eut des symptômes, qui ordinairement ne se remarquent point dans les personnes inoculées. Huit heures après l'opération, il lui prit un peu de fievre avec de l'assoupissement, ce qui continua pendant huit jours de suite avec de petits rédoublements sur le soir. Cet accident engagea à lui faire observer une diete plus exacte : le dix-huitieme jour la fievre augmenta avec du vomissement, & les autres signes avant-coureurs de la petite Vérole qui durerent jusqu'au lendemain que l'éruption commença à se faire. Deux jours avant le temps, les plaies des bras qui paroissoient fermées, s'étoient rouvertes & enflammées; l'éruption se fit parfaitement bien : dès le dix, la fievre tomba, & les boutons gros & discrets n'étoient qu'au nombre de quinze sur le visage, & d'environ cent soixante sur le reste du corps. Le quinze au soir la suppuration commença, mais sans fievre, ce qui est un des avantages de la petite Vérose inoculée sur la petite Vérole naturelle. Le reste de la maladie se passa très-heureusement sans aucun évenement particulier : le vingt toutes les croûtes étoient bien formées, & peu de jours après l'enfant étoit parfaitement guéri, sans aucune mauvaise suite, & sans presque de rougeur au visage. *Extrait de la Lettre de Mr. Geoffroy, Médecin de Paris, à un Médecin de Province. Jour. Econ. Juin* 1755.

VERON. Petit Poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges : sa peau est tachetée de noir; sa queue se termine en aile large & dorée; sa chair est estimée.

VÉRONIQUE mâle rampante. Plante qui croît dans les lieux sablonneux & pierreux : elle pousse plusieurs tiges rondes & nouées qui serpentent à terre; les feuilles sont velues, dentelées, d'un goût amer; ses fleurs sont bleues & divisées en épis. Cette plante est astringente & fort vulnéraire : on s'en sert en maniere de thé dans l'obstruction des poumons, du foie & de la rate, toux, crachement de sang, vertiges & assoupissements : on s'en sert extérieurement pour la gale, la teigne, & toutes sortes d'ulceres.

VÉRONIQUE femelle. Petite plante qui croît entre les bleds : ses feuilles sont presque rondes & velues, & d'un goût fort amer. Cette plante est vulnéraire & purifie le

fang : elle eft fort bonne pour les ulceres, la gale, &c.

VERRAT. On appelle ainfi le cochon qui eft le mâle de la Truie, & deftiné à la multiplication du troupeau. Un bon Verrat doit être court & ramaffé, avoir la tête groffe, le grouin court, le ventre ovale, les jambes courtes & groffes, la foie épaiffe & noire, du moins pour un Pays froid. Il peut fervir à la multiplication, depuis un an jufqu'à cinq, & un feul fuffit pour dix Truies. On doit tenir toujours les Verrats féparés des Truies, excepté le temps du fouer ou de l'accouplement, de peur qu'il ne morde ou ne faffe avorter les femelles.

VERRE. Le Verre eft le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu; car tous les métaux à force de feu fe tournent enfin en Verre : ce qui le rend tranfparent, c'eft que fes pores font vis-à-vis les uns des autres. Celui qu'on fait en Lorraine fert pour les carroffes, & celui qu'on fait en France pour les vîtres.

Le Verre ordinaire fe fait avec le fel des cendres de fougere & des cailloux blancs, ou de fable blanc bien lavé : On prétend que le plus beau fe fait avec des cryftaux de roche, ou avec la foude du Levant; le tout dans des pots bien cuits, & expofés à un feu très-violent. C'eft dans les forêts de Normandie qu'on en fabrique le plus, & où il y a le plus de Verreries. En France on façonne le Verre par grandes pieces rondes qui ont un gros nœud au milieu. On coupe le Verre avec la pointe d'un diamant fin.

On peut recoller des Verres ou cryftaux caffés avec l'eau gluante qui coule des limaçons qu'on a pris & embrochés dans un petit bâton, & qu'on a expofés au foleil; il faut y ajouter du lait, de l'herbe tithimale, joindre le Verre avec ce mélange, & le faire fécher au foleil.

VERRE pour vîtres. Celui de France eft fort beau quand il eft choifi bien droit; il vaut fix, fept & huit fols le pied de douze pouces fur douze pouces.

VERRUE ou Poireau. Petite tumeur raboteufe qui fe leve fur la peau.

Remede. Egratignez les Verrues avec l'ongle, & frottez-les fouvent avec le pourpier froiffé entre les doigts; ou avec la faumure du fond des pots à beurre; ou avec le jus de bourrache, ou le lait du fumier, ou avec le jus gluant d'un limaçon piqué; ou avec la diffolution du fel ammoniac en eau commune, tenant fi on veut un linge deffus trempé dans cette eau.

VERS. (les) Petits animaux qui fe forment dans les diverfes parties du corps humain.

1°. Dans la tête, où ils font fentir de violentes douleurs. Remede. Ufez du vin de malvoifie dans lequel vous aurez fait bouillir des raiforts.

2°. Dans le nez; on les chaſſe par le ſuc des feuilles de bétoine.

3°. Dans les oreilles; inſtillez-y du jus d'oignon, ou un peu de ſuc de calament, ou du jus d'abſynthe.

4°. Dans les dents; mâchez la racine de plantain; ou prenez une dragme d'aloës, douze grains de camphre; mêlez-les; trempez du coton dedans, & mettez-le ſur la dent: on doit tenir ſes dents propres, & ſe les laver après les repas.

5°. Dans les poumons, ou la poitrine; ceux-ci cauſent des toux violentes : le cracher les fait ſortir, & pour l'exciter, prenez du ſuc de marrube blanc avec un peu de miel, & ſucez-le.

6°. Dans le foie, ils cauſent des peſanteurs de foie & une grande mélancolie. Prenez douze grains de poudre de cloportes dans un bouillon, pendant pluſieurs jours de ſuite, & le matin.

7°. Dans le cœur; ils cauſent des palpitations, des ſyncopes, & ce que le vulgaire appelle la paſſion lunatique; pour les tuer, buvez du ſuc d'ail, de raifort & de creſſon.

8°. Dans le pericarde ou membrane qui enveloppe le cœur. Prenez dans des bouillons du jus de ſcabieuſe en décoction ou en ſyncope. Faites un cataplaſme avec les feuilles d'artichauts & d'abſynthe cuites dans du vinaigre: appliquez-le ſur la région du cœur.

9°. Dans le ſang. Remede. Le jus de cerfeuil, un demi-verre trois fois par jour.

10°. Dans les reins. Prenez un demi-gros de ſel végétal tous les matins dans un bouillon.

11°. Dans les ulceres qu'ils rongent, dans les grains de la petite vérole, dans les bubons. Frottez-les du ſuc de calament, ou d'eupatoire, ou de la poudre de plantain.

12°. Sous la peau entre cuir & chair; il y en a de pluſieurs ſortes: les plus mauvais viennent aux bras, aux jambes, & ſur-tout au dos des petits enfants. Remede. Baignez l'enfant dans l'eau tiede : frottez-lui enſuite le dos auprès du feu avec du miel, & paſſez deſſus un linge un peu rude qui les fait tomber.

Ces mêmes vers cauſent des puſtules, & ce qu'on appelle gale, gratelle : lavez la partie affectée, de lait de vache bouilli; ou parfumez-la de fumée de ſoufre jetté ſur les charbons; ou avec de l'eau de la forge des Maréchaux, ou du jus de citron.

13°. Dans le nombril des enfants. On les appelle umbilicaux : ils leur cauſent une maigreur & une langueur univerſelle; 1°. un petit poiſſon appellé goujon, & qu'on attache le ſoir ſur le nombril de l'enfant, fait connoître que ce Ver y ſéjourne lorſque ce poiſſon ſe trouve rongé;

2°. remettez-en un autre pour attirer le Ver, & prenez la moitié d'une coquille de noix; mettez-y de la poudre de cryſtal de Veniſe & de ſabine, mêlée avec un peu de miel: appliquez la coquille ſur le nombril, & le Ver, attiré par le miel, mange de cette mixtion qui le fait mourir, après quoi on fait avaler à l'enfant quelque médicament qui entraîne le Ver par les ſelles.

14°. Dans les inteſtins, & 1°. les longs & ronds : ceux-ci cauſent des nauſées, des vomiſſements, des tranchées, des dégoûts; & quelquefois au contraire une faim dévorante, des friſſons, des épilepſies, des étourdiſſements, des chancellements étant debout, des convulſions. Remede. Donnez le matin à jeun quelques cuillerées d'huile, particuliérement de celle de noix; ou une dragme de poudre d'écorce d'orange, infuſée dans du vin pendant la nuit.

Ou une décoction de ſcordium, mais en même-temps donnez un lavement de lait ſucré; car le ſcordium chaſſe les Vers en bas, & le lavement par ſa douceur les attire & les fait ſortir dehors; ou faites avaler à jeun du lait dans lequel vous aurez fait cuire de l'ail, & ce, tant aux enfants qu'aux adultes.

15°. Près du fondement, dans lequel ils cauſent des demangeaiſons, & occaſionnent des ſyncopes & des envies d'aller à la ſelle; comme ils ſont difficiles à chaſſer, on les attaque par le bas. Remede. Mettez au fondement un ſuppoſitoire de coton, trempé dans du fiel de bœuf ou dans de l'aloës diſſous; ou introduiſez un petit morceau de lard attaché à un fil; ou prenez un lavement fait d'une décoction de racine de grande gentiane, de perſicaire, d'abſynthe, &c. En général, tous les amers ſont excellents contre les Vers.

2°. Les VERS plats & larges; & 1°. le Ver appellé *Tænia*. Les ſignes de ce Ver ſont des laſſitudes qui prennent d'abord après le repas, des aſſoupiſſements fréquents qui cauſent des peſanteurs au deſſus du nombril. 2°. Le Ver appellé *Solium* ou plat. Les ſignes de ce Ver ſont des douleurs de foie paſſageres, qui ſe font ſentir à jeun, & ſuivies d'un grand cours de ſalive, & d'une privation de parole, qui ne dure que peu de temps, des douleurs d'eſtomac, une longue douleur du dos, une grande pâleur, une foibleſſe de tout le corps, des appetits déréglés pour les mêmes viandes, des douleurs que l'on ſent à jeun vers la région du foie.

Remede. Prenez diagrede, crême de tartre, diaphorétique minéral, de chaque demi-ſcrupule; rhubarbe, récemment pilée, demi-dragme; racine de fougere femelle en poudre, demi-dragme; feuilles & fleurs de tanaiſe champêtre en poudre, une pincée; écorce de racine de mûrier

cueillie avant que les mûres ſoient en maturité, en poudre, une dragme : mâchez le tout, & le prenez dans un bouillon gras le matin à l'heure du réveil; augmenter la doſe ſelon l'âge & le tempérammenr.

Comme ce remede tue le Ver ſans le chaſſer, il faut ſe purger le lendemain; on peut même le réitérer trois ou quatre fois s'il ne réuſſit pas la premiere, & ſe purgeant le lendemain.

Autre Remede. Prenez trois dragmes & demie d'écorce de racine de mûrier, cueillie avant la maturité de ſon fruit : faites-la bouillir dans une chopine d'eau commune pendant demi-heure. Donnez cela à boire le matin à jeun en deux priſes d'une demi-heure à l'autre : on réitere ce remede trois ou quatre fois.

On doit donner les remedes contre les Vers dans le déclin de la lune, ils réuſſiſſent beaucoup mieux : dans les maladies des Vers, on ne doit pas demeurer long-temps ſans manger.

Pour ſe garantir des Vers, il faut éviter les laitages, (excepté le beurre) les choſes ſucrées, les viandes vinaigrées, les melons, les champignons, &c.

2°. On ne doit point manger, que les aliments du repas précédent ne ſoient digérés; on doit éviter la diverſité des viandes, & la trop grande application de l'eſprit après avoir mangé. *Voyez* Enfants.

VERS des chevaux. Il y en a qui leur donnent des tranchées; d'autres qui les font maigrir. Remede. On peut leur donner du foin mouillé avec de l'eau où l'on aura diſſous du ſel de nitre ou du ſalpêtre, ou des feuilles de pêcher & de ſaules toutes vertes, hachées & mêlées parmi l'avoine; ou bien deux pillules faites avec ſix dragmes de ſublimé, ou mercure doux bien préparé, & une once de thériaque; ou une livre de limaille d'acier, dont on donnera une once chaque jour dans du ſon mouillé.

VERS de terre. Inſectes qui s'engendrent & ſe nourriſſent de terre : les meilleurs ſont ceux qui ont des lignes rouges autour du cou. On s'en ſert contre l'apoplexie, les convulſions, & les autres affections du cerveau : on les donne intérieurement, en les écraſant & les coulant par un linge avec du vin; on les applique extérieurement où on les laiſſe mourir, & ils appaiſent les vives douleurs : on doit les prendre le ſoir après la pluie. Leur décoction eſt bonne dans la dyſſenterie, les affections de la goutte ſcorbutique; & leur poudre dans la jauniſſe, & dans tous les remedes pour les plaies.

VERS A SOIE. Eſpece de chenille qui produit la ſoie. Un Ver à ſoie eſt compoſé de pluſieurs anneaux à reſſort : il a des pieds, & comme des crochets pour s'arrêter; deux

rangs de dents qui lui servent pour tailler la feuille de haut en-bas : autour du ventre un petit sac fort long qui contient une espece de gomme de couleur de souci, avec laquelle il forme son fil d'une maniere surprenante : sous la bouche, une sorte de filiere de laquelle il fait sortir par deux ouvertures quelques gouttes de cette gomme qui est la matiere dont il fait son fil. Cette gomme prend la forme des ouvertures, & s'allonge en un double fil, qui a assez de consistance pour envelopper le Ver.

Pour élever des Vers à soie, il faut, 1°. avoir de la bonne graine : la meilleure est d'une couleur obscure, mais vive; elle doit être lourde, & jetter un peu de liqueur quand elle se casse, & venir d'un pays moins chaud que celui où on la veut faire multiplier. Celle qu'on a de ses propres races de Vers, vaut toujours mieux : la bonne graine va au fond lorsqu'on la met tremper dans du vin, la mauvaise surnage; elle est ordinairement blanche & légere.

2°. On ne doit penser à faire éclorre la graine des Vers à soie, que lorsque les feuilles de mûrier commencent à paroître, & on ne doit se munir de graine pour faire éclorre qu'à proportion qu'on a de mûriers. Une once de bonne graine donne assez de Vers pour consommer les feuilles de quatre grands mûriers blancs. Les mûriers blancs sont ceux qui produisent les mûres blanches; ils sont les meilleurs pour les Vers à soie : si on étoit obligé de se servir de feuilles de mûriers noirs, il ne faudroit que celles d'un seul arbre, & environ la moitié d'un autre, parce qu'ils ont les feuilles plus dures & plus fortes. Sur quoi il faut observer, 1°. que les Vers à soie, nourris de feuilles de mûriers blancs qui viennent dans des terrains gras dont les sucs sont abondants, donnent une soie plus grossiere & moins forte; que ceux qui sont nourris de jeunes arbres de dix à douze ans, donnent une quantité de soie moins fine & moins bonne, que ceux nourris d'arbres de dix-huit & de vingt-quatre ans : ainsi les arbres les plus vieux doivent toujours être préférés aux autres; 2°. que la nourriture variée, prise dans différents terreins & à différents arbres, contribue à rendre la soie inégale; que les feuilles mouillées, celles qu'on leur donne après avoir été fanées, les tendres & les dures mêlées ensemble, qu'en un mot, tous ces défauts d'attention sont cause du peu de succès qu'ont les Vers à soie, & du peu de revenu que l'on en tire; 4°. qu'un air pur & tempéré, une exposition au Midi, convient à ces insectes, qui sont extrêmement délicats, qu'ils exigent beaucoup de propreté : la moindre odeur impure ou trop forte est une peste pour eux.

3°. On doit être pourvu de mûriers un peu plus qu'il n'en faut précisément pour la quantité de Vers à soie qu'on veut

veut avoir. Ils doivent être plantés éloignés chacun de quatre toifes, pour qu'ils ne fe nuifent pas. On doit greffer de l'efpece qui a la feuille la plus large & la plus liffe. On n'en doit cueillir les feuilles que quand le foleil a bien féché la rofée & la pluie : il faut les cueillir avec les mains bien nettes, & feuille à feuille, & non en coulant la main le long d'une branche pour prendre toutes les feuilles; ou bien, on peut les couper par les queues avec de grands cifeaux, & les laiffer tomber fur des draps étendus au deffous, puis on les met dans des facs ou de grandes corbeilles. La feuille des mûriers qui font dans des lieux aquatiques, ne vaut rien.

Maniere de faire éclorre les Vers à foie.

C'eft au Printemps qu'on doit faire cette opération, & on y emploie la chaleur artificielle. D'abord on doit faire tremper la graine un quart-d'heure dans de bon vin : on ne fe fert que de celle qui coule à fond, puis on la fait fécher au foleil; enfuite on met cette graine dans une boîte neuve de bois léger, fans odeur, garnie en dedans de coton ou de filaffe bien feche; la répandre deffus, mais non à tas : mettre un lit de coton fur cette graine éparfe, & fur le tout un papier blanc criblé de petits trous; fermer la boîte, la mettre entre deux oreillers de plume échauffés au foleil; les envelopper d'une couverture, & entretenir autant qu'on peut le même degré de chaleur : trois ou quatre jours après, la graine noircit, & le Ver eft prêt à fortir du coton; alors on met fur le papier percé des feuilles de mûriers fraîches, & fur-tout bien feches; celles des vieux mûriers font plus faines que celles des jeunes.

Au bout de quelque temps on voit que les Vers ont été chercher leur nourriture aux feuilles qu'ils ont piquetés. Le Ver à foie en cet état eft d'abord d'un gris obfcur, il a la tête très-noire, eft long comme une chenille : on doit alors ôter les feuilles avec les Vers qui y font attachés; fe fervir pour cela d'une aiguille fans pointe, les ranger par petits tas dans d'autres boîtes, & mettre des feuilles de mûrier entre ces divers tas. Il ne faut mettre dans une même boîte que les Vers qui font nés le même jour, & on ne doit point les mêler avec d'autres : ainfi on multiplie les boîtes à proportion de ce qu'on a de Vers; ceux qui n'en ont pas affez, doivent les mettre ou dans des cribles, ou fur de petites planches à rebord, & les couvrir d'un linge, de même que les boîtes : il faut les laiffer quatre ou cinq jours dans ces fecondes boîtes ou cribles, & leur donner abondamment des feuilles de mûrier; mais il faut obferver que dans le premier âge jufqu'à la premiere mue, il faut leur donner des bourgeons; enfuite, & pendant les quatre

mues, de la plus tendre feuille; & après les mues jusqu'à la soie, des feuilles fortes & bien nourries.

A l'égard de la quantité, on doit leur en donner le matin & le soir, depuis leur naissance jusqu'à leur seconde mue; trois fois le jour, depuis leur troisieme mue jusqu'à la derniere; & cinq ou six fois, depuis la derniere jusqu'à la fin de leur vie, qui n'est guères plus que de six semaines : c'est le moyen qu'ils fassent rondement toutes leurs métamorphoses.

Il faut avoir attention de ne leur point donner des feuilles mouillées ni gâtées, ni de qualités différentes, comme de leur en donner de nouvelles après de vieilles, ou de celles de mûrier blanc & de mûrier noir.

Au reste, lorsqu'ils sont dans les secondes boîtes, on doit diminuer de jour en jour la chaleur dans laquelle on les a entretenus.

Au bout de ce terme de quatre ou cinq jours, on doit les mettre dans le lieu qu'on leur a destiné pour faire leurs productions. Ce doit être une chambre exposée en bon air, & garantie des vents par des chassis bien clos, éloignée de toute mauvaise odeur, comme d'ail, d'oignon, de fumée de tabac, & des grands bruits, comme de celui des cloches, des chauderonniers, des tambours, &c. On a soin d'en bien fermer tous les trous par où quelque rat ou insecte pourroit se glisser au milieu de la chambre : on forme un quarré avec quatre pieces de bois en forme de colonne; on y étend cinq ou six rangs de tablettes, soit de planches ou de claies, espacées d'un pied & demi avec un rebord à chacune.

Les personnes qui se piquent d'une plus grande recherche, veulent que la chambre, ou cabinet, soit également bien percée, éclairée, vitrée : que les volets ou contrevents closent assez pour que les éclairs n'y pénetrent pas, à quoi ils pourvoient avec du papier collé aux jointures : ils veulent encore que les planches, dont on fait les étages entiers qui regnent en travers des poteaux, lesquels forment les colonnes de ce petit édifice, soient attachées aux liteaux avec des morceaux de cuir en façon de charnieres, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, afin qu'on puisse les lever & les baisser comme un couvercle de coffre. Selon ces mêmes connoisseurs, une planche de quatre pieds de longueur sur un de largeur peut contenir environ trois cents Vers à soie : un cabinet, par exemple de douze pieds de long sur autant de large & dix de haut, en peut contenir dix-huit mille, si on y peut faire dix étages & trois rangées de tablettes. Mille huit cents Vers peuvent donner autant de coucons; mais comme il en périt toujours, à les estimer à mille cinq cents qui viennent à bien, cent cinquante con-

cons doivent produire une once de ſoie crue quand ils ſont bons; ainſi les mille cinq cents donneront environ ſix livres de ſoie trait.

Après une telle épreuve, on peut travailler en grand proportionnellement aux mûriers qu'on a, & faire conſtruire un bâtiment tout exprès, bien expoſé ſur un côteau à l'abri des mauvais vents, & non dans les vallons.

Les Payſans du Languedoc, dans l'impoſſibilité où ils ſont de mieux loger les Vers à ſoie, les placent au milieu de leur chambre ſur des treteaux, ou entre quatre perches plantées en terre & attachées aux ſolives, le long deſquelles ils les diſpoſent par étages, & ils en tirent le meilleur parti qu'ils peuvent.

Le logement des Vers à ſoie étant tout diſpoſé, on doit mettre ſur toutes ces tablettes les Vers avec les feuilles auxquelles ils ſont attachés; les y ranger un peu au large, & petit à petit; ouvrir un peu les fenêtres lorſqu'il fait ſoleil, pour les accoutumer à l'air : on met enſemble ceux qui ſont nés le même jour, & les autres ſur d'autres tablettes.

Plus il groſſiſſent, plus on doit étendre l'eſpace où on les a mis; tenir nette leur chambre, y répandre du vinaigre & quelques herbes aromatiques, comme thym, ſerpolet, lavande, romarin.

Pendant tout le temps qu'ils gardent la forme de Vers, ils changent quatre fois de peau de huit en huit jours, & ils mettent trois ou quatre jours à chaque mue, pendant laquelle ils dorment : ainſi ils mangent & dorment alternativement, & à chaque réveil ils changent de peau, qui de griſâtre qu'elle étoit, devient de plus en plus blanchâtre.

Dès qu'ils ſont éclos, ils mangent pendant huit jours, puis dorment pendant trois ou quatre.

Lorſqu'ils ſont dans cet état, on ne doit point les toucher, & comme ils ne mangent point pendant ces trois ou quatre jours, il faut leur donner abondamment des feuilles de mûrier dès qu'ils ſortent de mue. Après la ſeconde mue, il faut nettoyer leurs tablettes au moins de quatre en quatre jours, & les changer de litiere; ainſi on doit laiſſer à chaque tablette des places vuides pour les y tranſporter.

C'eſt une marque qu'ils déclinent lorſqu'ils ne groſſiſſent pas; on doit alors frotter leurs planches d'herbes fortes: on connoît qu'ils ſont malades, lorſqu'on les voit jaunes, enflés, luiſants : à l'égard de ceux qui ſont luiſants & verdâtres, comme ils n'en peuvent rechapper, on doit les jetter aux poules. En général, quand ils ſont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur; mais les ſéparer des autres, & jetter du vi-

naigre ſur une pelle rougie au feu cinq ou ſix fois en vingt-quatre heures : le grand chaud & l'air étouffé leur eſt plus contraire que le froid.

Sept ou huit jours après les quatre mues, les Vers ſont prêts de monter & de filer pour donner la ſoie : on les appelle en cet état Vers en fraiſe. On les connoît, parce qu'alors leur tête devient flétrie, la queue épatée, le corps s'enfle autour de la gorge, & eſt d'une conſiſtance fort molle, leur muſeau eſt plus pointu, leurs cercles de verdâtres qu'ils étoient deviennent jaunes dorés, marque de la ſoie qu'ils veulent jetter, on les voit courir parmi eux, ils ne ſe ſoucient plus de manger; ces marques font connoître qu'ils veulent monter & filer la ſoie. Dans ce nouvel état, qui dure quatre ou cinq jours, il faut les tenir au large & proprement, leur faire bonne litiere, leur donner des feuilles fortes en abondance ; & cinq ou ſix fois le jour, mais alors ils convertiſſent toute leur nourriture en ſoie : ſi quelqu'un de ces ſoins a manqué au Ver à ſoie, on le verra deſcendre de la bruyere ſur laquelle il étoit monté, non pour manger, puiſqu'alors il ne mange plus, mais pour languir & traîner juſqu'à ce qu'il meurt; la ſubſtance deſtinée à faire de la ſoie ſe tourne en eau, & on doit le jetter aux poules.

En même-temps on doit pratiquer dans l'entredeux de chaque tablette, des cabanes en forme d'allées couvertes, faites de petits rameaux ou petites verges de bouleau ou de bruyere, bien ſecs, ſans odeur, ſans aucun piquant, afin que les Vers puiſſent monter juſqu'au haut, & ſe loger dans les petites voûtes qu'ils trouvent, & qui doivent être faites avec des pelures d'oſier : chaque cabane doit être large d'un pied & demi & longue de trois pieds, qui eſt la profondeur ordinaire des tablettes.

Ces cabanes étant préparées, on doit étendre les Vers à ſoie ſur des feuilles de papier bien nettes, que l'on a couchées ſur le plancher de ces cabanes; ne leur donner à manger que peu, c'eſt-à-dire, de deux en deux heures, des feuilles fortes & vertes, & ne plus les nettoyer. A l'égard des Vers qui ont le corps ramaſſé & les pieds raccourcis, & qui ſe laiſſent tomber en montant, il faut les mettre dans des cornets de papier, ou ſur quelques planches avec quelques touffes de chiendent.

Lorſque les Vers cherchent les pieds des rameaux & que leur corps eſt tranſparent, c'eſt une marque qu'ils s'enrameront bientôt : on ceſſe de leur donner de la nourriture dès qu'ils montent aux rameaux; d'abord ils ſe promenent de côté & d'autre, puis ils ſe fixent dans un lieu un peu ſpacieux pour s'y pouvoir tourner dans leur coque. Le premier jour, le Ver poſe la baſe de ſon coucon: pour ce tra-

vail admirable, il ſe ſert de ſes pattes de devant pour tordre & coller deux fils; ces fils ſont la matiere d'une gomme qu'il a autour du ventre, & qui, ſortant par deux ouvertures qu'il a ſous la bouche, s'allonge en un double fil, comme on l'a dit ci-deſſus.

D'abord il ne ſerre point ſes fils l'un ſur l'autre; il répand ſeulement au loin une eſpece de coton ou ſoie groſſiere dont on fait le fleuret qu'on file, & il attache les bouts de cette ſoie ſur tous les rameaux çà & là.

Le ſecond jour il forme ſon coucon ſur cette baſe, &, pour cet effet, il file réguliérement; ce qu'il fait en tirant la tête en bas, puis la portant en haut, puis croiſant vers les côtés & en tout ſens : enfin, peu à peu il ſe trouve environné de ſoie.

Le troiſieme jour il épaiſſit toujours ſa coque par un ſeul bout; il poſe ce bout avec beaucoup de vîteſſe, & il le fait extrêmement fin & long; il eſt environ huit jours à bâtir ſon coucon, lequel étant fini, forme un ovale de la groſſeur d'un petit œuf de poule, mouſſu d'un côté & de diverſes couleurs.

Laiſſons pour un moment le Ver à ſoie enfermé dans ſon coucon, & avant qu'il éprouve une autre métamorphoſe, diſons ce que doivent faire les perſonnes qui préſident à leurs travaux.

Au bout de trois ou quatre jours que le Ver à ſoie a commencé ſon coucon, on doit mettre dans une autre cabane ceux qui n'ont point monté dans les rameaux; enſemble avec leurs feuilles & le papier; faire la même choſe quatre ou cinq jours après : à l'égard de ceux qui n'auront point monté ſur cette derniere cabane, y joindre en même-temps tous les autres Vers tardifs, & ceux auſſi qui ſeront tombés des rameaux & n'auront pu y remonter; car ils feroient des coucons doubles, (ce ſont ceux qui ſont faits par deux ou trois Vers) qui ne vaudroient rien, &, d'ailleurs, par leur retardement à monter, ils empêcheroient qu'on ne pût lever les coucons des plus diligents : c'eſt un ſoin qu'on doit prendre en viſitant les cabanes, comme auſſi de jetter les malades.

Lorſque ces Vers, qu'on a ainſi changés de lieu, commencent à ſe raccourcir & à rougir, on ne leur donne plus à manger, & on les met ſur un petit tas de petites verges du même bois que les cabanes : la ſoie qu'ils font n'eſt pas ſi fine que celle de ceux qui ſont montés.

Huit ou dix jours après que les Vers à ſoie auront bien formé leur coucon, & non plutôt, de peur d'interrompre ceux qui auroient encore à filer, on doit les détacher doucement des cabanes, & mettre tous ces coucons dans des corbeilles pour en tirer la ſoie.

Or, il faut la tirer quatre ou cinq jours après qu'ils ont

été cueillis & non plus tard, afin de prévenir la ſortie des papillons, parce qu'ils corromproient la ſoie de leurs coucons; & ſi on avoit lieu de craindre cet inconvénient, on doit les ſaire étouffer en expoſant les coucons ſur un drap à la plus grande ardeur du ſoleil pendant quatre ou cinq jours.

On en doit réſerver quelques uns des meilleurs pour en avoir de la graine : ce ſont ceux qui ſont les premiers faits, qui ſont les plus durs, & qui ont les couleurs les plus vives; il faut prendre autant de mâles que de femelles. Les coucons mâles ſont grêles, longuets, & pointus par les deux bouts; ceux des femelles ſont unis & mouſſeux : on doit s'aſſurer que le Ver eſt vivant, & il l'eſt lorſqu'on l'entend rouler en ſecouant le coucon. Pour ſaire une once de graine il faut cent paires de coucons, moitié mâles, moitié femelles; on les enfile par la ſuperficie avec du gros fil, & on les attache par trois ou quatre paquets contre une tapiſſerie.

Revenons à l'état du Ver à ſoie dans ſon coucon. Il y éprouve deux métamorphoſes. 1°. Six ou ſept jours après qu'il a formé ſon coucon, il quitte ſa peau & ſe change en feve aſſez ſemblable à un noyau de pruneau; en cet état, on l'appelle nymphe : quatre jours après, c'eſt-à-dire, environ dix jours après qu'il eſt monté au haut de la cabane, il ſe transforme en papillon, il avance ſa tête & ſes pattes vers la pointe du coucon, il le perce, & il en ſort tout blanc, ne laiſſant dans ſa coque que les deux peaux de Ver & de feve. On ne doit laiſſer venir à cet état qu'un petit nombre qu'on a choiſi pour avoir de la graine, car on perd la ſoie de ceux-ci.

Ce papillon a quatre aîles, ſix jambes, deux cornes, une tête informe, deux yeux noirs, mais ternes, fort près l'un de l'autre, le ventre ſort gros, la peau velue. Les femelles ſont plus blanches que les mâles, elles ont le ventre deux fois plus gros, & jettent une eau rouſſâtre en paſſant par le trou de la coque. Les mâles paroiſſent plus vifs & battent des aîles dès qu'ils ſont clos. Ces inſectes dans cette nouvelle forme ne mangent point.

On doit, auſſi-tôt qu'ils ſont ſortis de la coque, les prendre doucement par les aîles, & mettre chaque mâle auprès d'une femelle ſur quelque étoffe raſe & noire, comme ſerge, camelot, drap; la plupart reſtent appariés des dix heures avant de dépoſer la graine ou œufs. Si, au bout de ce temps, ils ne ſe ſéparent pas d'eux-mêmes, il faut les déparier avec adreſſe, & jetter auſſi-tôt le mâle : alors la femelle rend d'abord une eau blanche, & puis jette ſes œufs.

Chaque femelle donne environ trois cents œufs : ces œufs ſont couverts d'une humeur viſqueuſe qui les fait tenir fortement ſur le lieu où ils ſont dépoſés; ainſi on ne doit les

en détacher que quand ils ſont bien ſecs. Cette graine eſt d'abord blanche ou jaune, puis rouge, enfin griſe. Lorſqu'elle a acquis cette derniere couleur, on la jette dans du vin qu'on a fait tiédir; on la remue; tout ce qu'il y a de bon va au fond; on doit enſuite la retirer, la faire ſécher à l'ombre entre deux linges, & la mettre dans des boîtes garnies de coton bien fermées, que l'on ſerre dans quelque armoire parmi des hardes, en un lieu, ni trop froid, ni trop chaud.

Maniere de tirer la ſoie des coucons.

À l'égard de la ſoie qu'on appelle cuite, on doit la tirer auſſi-tôt que les coucons ſont déramés des cabanes; car à l'égard de ceux qu'on a étouffés, on peut différer tant qu'on veut. On ſe ſert pour cela d'un dévidoir à tirer les ſoies, & d'un chaudron poſé ſur un fourneau; on doit d'abord ôter le duvet qui eſt deſſus les coques, & jetter les coucons avec leur ſoie dans l'eau chaude. L'eau de riviere eſt meilleure que celle des puits: plus les coucons ſont forts, plus l'eau doit être chaude; on doit changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, la ſoie en eſt plus belle. Ce décreuſement emporte les couleurs de coucons, & fait que toutes les ſoies ſont blanches.

On agite les coucons avec quelques brins de balai pour en tirer les têtes, ou les commencements des fils : on fait paſſer ces fils par de petits anneaux, afin que le coucon ne monte point plus haut, quand on a attaché le fil au dévidoir & qu'on le met en jeu. On aſſemble ainſi les fils par paquets juſqu'à un certain nombre, comme de ſix ou de huit, ſelon qu'on veut rendre la ſoie plus ou moins forte. Il faut laiſſer les coucons dans l'eau juſqu'à ce qu'ils ne rendent plus de fils : on peut dévider à part le dernier fil, parce que ſa couleur change ſur la fin. On laiſſe les coques dans l'eau juſqu'à ce que la glu en ſoit enlevée : on les carde comme la bourre, & on en fait une filaſſe de ſoie que l'on file au rouet pour des étoffes de moindre prix.

On ne doit dévider que les coucons les plus parfaits. A l'égard de ceux qui ſont doubles & groſſiers, on les tire en flottes & en écheveaux; à l'égard des coucons doubles, ou percés par les papillons, on ne les devide pas à cette machine; on en fait ce qu'on appelle le fleuret. Les fleurets fins ſe font de toutes les bourres des coucons qui n'ont pas été mis à l'eau; on carde cette bourre telle qu'elle ſort de deſſus les coucons, & on la file comme on l'a dit ci-deſſus; on en fait des fils de ſoie pour coudre. Les fleurets plus groſſiers, & qui n'ont point de luſtre, ſe font de toutes les coques qu'on ouvre & dont on ôte les feves: on les fait tremper pluſieurs jours dans l'eau que l'on a ſoin de

changer; lorfqu'ils font amortis, on les fait bouillir une demi-heure dans une leffive de cendres bien coulée, puis on les lave, on les fait fécher, & on les carde pour les filer.

Ce qu'on appelle la foie crue eft celle qu'on tire fans feu, c'eft-à-dire, qu'on devide fans faire bouillir les coucons : il faut en féparer la premiere enveloppe extérieure & la pellicule qui eft près de la feve; on ne doit jamais la mêler avec la foie cuite. Cette foie crue eft fort pure : on en fait des gazes & autres étoffes.

Regles pour déterminer la quantité de graine qu'on doit faire éclorre relativement au nombre des mûriers qu'on a.

Une once de graine produit au moins quarante mille Vers à foie. Pour nourrir ces quarante mille Vers, il faut neuf cents livres pefant de feuilles, ou un millier tout au plus. Cela pofé, choififfez dans votre plantation l'arbre le plus gros & le plus garni; faites-en pefer la feuille : faites auffi pefer le plus petit & le moins vigoureux de vos mûriers; mettez les deux poids de feuilles enfemble : la moitié de la totalité du poids fera le produit de chacun de vos arbres du fort au foible; ainfi, fi le plus fort mûrier a vingt-cinq livres de feuilles, & le plus petit quinze, ce qui fait quarante livres, la moitié qui eft vingt fera le produit de chacun de vos arbres. Donc fi vous avez cent arbres, vous pouvez compter fur deux mille livres pefant de feuilles, avec lefquelles vous ferez éclorre deux onces de graine.

Regle pour déterminer la grandeur du lieu qu'il faut pour loger les Vers provenus de deux onces de graine.

Une furface d'un pied quarré peut contenir à l'aife cent dix Vers dans leur maturité; par conféquent, une tablette de vingt pieds de long fur trois de large contiendra fix mille fix cents Vers, puifqu'elle forme une furface de foixante pieds, & un attelier compofé de fix pareilles tablettes les unes au deffus des autres, pourra loger les quarante mille Vers qu'une once de graine aura produits. Il faudra donc autant d'atteliers femblables qu'on fera éclorre d'onces de graine, en obfervant de laiffer entre deux atteliers un efpace de trois pieds pour paffer autour : outre les atteliers, il faut en avoir d'autres tout prêts pour faire les cabanes, où l'on met les Vers quand ils veulent faire leur foie.

A l'égard du produit des Vers, deux mille cinq cents Vers produifent une livre de foie : ainfi une once de graine produira environ douze livres de foie, en fuppofant même qu'il y ait un quart de déchet fur une once de graine, & réduifant par-là le nombre des Vers à trente mille.

D'autres en calculant d'une autre maniere, prétendent que dix livres de coucons peuvent rendre une livre de foie;

mais de quelque maniere qu'on faffe l'eftimation du produit, qui eft toujours fort incertain, on ne peut fe flatter de recueillir cette quantité de foie, que lorfqu'on n'a oublié aucune des attentions que ces infectes demandent, & que la faifon a été favorable dans le temps que le Ver monte fur la bruyere.

VERTIGE (le) mal qui vient de la tête, & dans lequel nous croyons voir tourner les objets qui nous environnent. Ceux qui y font fujets ne doivent point regarder en bas dans une profondeur exceffive, ni un mouvement circulaire : on ne doit pas négliger cette maladie, car on courroit rifque de tomber dans l'apoplexie ou dans l'épilepfie.

Remede. Pour la prévenir, on doit s'abftenir de manger du céleri, des legumes, de l'ail, &c. des exercices immodérés, d'une trop longue diete, de l'ivrognerie. Ufez pendant la journée de la racine de fcorfonere en extrait ou bouillie: ou, après l'avoir broyée, mettez-la infufer à froid pendant douze heures dans du vin blanc; paffez-la, & buvez-en un verre de ce vin le matin à jeun, & un autre le foir; ou faites une décoction de fauge dans du vin.

Ou réduifez en poudre de la coriandre préparée, de la mufcade, du guy de chêne, de chaque deux onces: jettez-y du poivre long, du gingembre, de la tormentille, du romarin, de chaque une once : prenez deux gros de cette poudre foir & matin.

Ou faites infufer pendant la nuit dans du vin blanc une dragme de fiente de paon ou d'oie, recueillie depuis Mai jufqu'en Septembre : paffez le tout, & buvez à jeun cette colature, depuis la nouvelle lune jufqu'à la pleine lune. *Voyez* Eftomac.

VERTIGE, maladie des chevaux. Cette maladie les fait chanceler, & donner de la tête contre les murs ou contre les mangeoires : les caufes font ou le grand travail, ou le trop de manger, ou les digeftions troublées. Remede. Faites faigner le cheval des flancs & du plat des cuiffes; donnez-lui un lavement avec deux pintes de vin émétique tiede. Deux heures après l'avoir rendu, donnez-en un autre avec cinq chopines de biere, & deux onces de fcorie en poudre : faites prendre au tout cinq ou fix bouillons; ajoutez-y un quarteron d'onguent rofat : réitérez ce remede. Donnez-lui pour aliments du fon ou du pain : frottez-lui les jambes avec des bouchons mouillés d'eau tiede, & promenez-le.

Si le Vertige continue, donnez-lui une once de thériaque ou d'orviétan, délayé dans une pinte des quatre eaux cordiales; enfuite un lavement avec des herbes émollientes, comme fcorfonere, buglofe, chardon bénit, & deux onces de thériaque, & deux onces de polycrefte.

VERVEINE. Plante qui croît contre les haies & les

murailles : ses tiges sont hautes d'un pied ; ses feuilles découpées ; ses fleurs bleues & croissant en épis : elle est chaude, céphalique & vulnéraire ; on s'en sert dans les affections de la tête de cause froide, les maladies de la poitrine, les obstructions de la rate, la jaunisse : la décoction de toute la plante pousse le calcul, guérit les plaies ; ses fleurs mêlées avec la farine de seigle & de blancs d'œufs appliquées en cataplasme, guérissent les pleurésies.

VERVEUX. Filet composé de deux aîles & de plusieurs cerceaux. On arrête au fond de l'eau plusieurs piquets : ils servent à soutenir les deux aîles ; ils doivent embrasser, autant qu'il se peut, la largeur de la riviere, & afin que le poisson se détermine à aller vers les cerceaux où les aîles se réunissent. Les cerceaux environnés d'un rezeau vont toujours en diminuant de grandeur l'un derriere l'autre : le filet, qui est attaché par dedans sur le plus grand cerceau, s'allonge en diminuant au travers des autres, & est attaché à la queue du Verveux par quatre cordelieres qui se séparent d'elles-mêmes quand le poisson veut élargir le passage, mais il ne peut en sortir, parce qu'elles se sont rapprochées derriere lui.

VESCE. Plante rampante dont les tiges sont grosses & s'entrelacent : ses gousses semblent à des pois ; mais elles sont plus petites, & renferment un grain qui est rond : il y en a de blancs & d'autres roux. Le fourrage de la Vesce, soit en herbe, soit fané, est excellent pour les bestiaux ; il les engraisse & procure du lait aux vaches : on donne le grain aux pigeons. Les terres grasses sont les meilleures pour avoir de la Vesce en abondance. On doit la semer plus tard que les autres mars, & par un beau temps, & après un léger labour ; on doit passer la herse le même jour qu'on l'a semée. Cette plante a grand besoin d'eau ; la secheresse l'empêche de pousser : elle n'a pas besoin d'être sarclée. Pour semer un arpent il en faut environ six boisseaux. On fait par an deux récoltes de Vesce dans les pays chauds : la premiere semaille se fait à la mi-Septembre, pour avoir du fourrage ; & la seconde en Février, pour avoir de la graine.

C'est l'usage de la plupart des Fermiers, qu'après avoir semé leur Vesce à la fin de l'Hyver, ils la font labourer lorsqu'elle est venue en fleur ; & ce fourrage se trouvant par ce labour incorporé avec la terre, forme une sorte d'engrais : on pourroit cependant profiter d'un fourrage aussi utile que celui de la Vesce, & se procurer en même-temps l'engrais que l'on desire. Pour cet effet, on doit choisir un champ qu'on destine à ensemencer en bled, & y semer de la Vesce au mois de Février, quelque temps avant le second labour ; deux mines, ou un peu plus d'un setier, suffisent pour ensemencer un arpent : on n'attend pas qu'elle

ſoit en parfaite maturité & que le grain ſoit formé, & on la fait faucher un mois ou ſix ſemaines plutôt, c'eſt-à-dire, à la mi-Juillet. Auſſi-tôt qu'elle eſt fauchée, on doit donner un labour à la terre : il en réſulte deux avantages; l'un que par ce labour les racines qui ſont reſtées ſe mêlent avec la terre & contribuent à la fertiliſer; l'autre qu'en ſe réſervant ce fourrage, au lieu de le laiſſer conſommer en terre, on ſe procure un moyen de conſerver les pailles qu'on convertit en fumier, & on augmente les amendements : or, on ſait que les meilleurs ſont ceux qui proviennent de la terre & des excrements des beſtiaux.

2°. On peut nourrir une plus grande quantité de beſtiaux ou du moins on les nourrit mieux, & il eſt conſtant que les beſtiaux ſont la ſeule voie de ſe procurer des amendements; car c'eſt de ces derniers que dépend la fertilité des terres. 3°. En pratiquant cette méthode on rend les terres fortes & graſſes, plus faciles à cultiver; on détruit les mauvaiſes herbes; on briſe & on applanit les mottes qui nuiſent à la multiplication du grain. Bien plus, ce fourrage eſt une excellente nourriture pour les beſtiaux, & les chevaux en ſont fort friands; mais on doit le mêler avec de la paille fraîche, de peur qu'il ne les échauffe trop : cette nourriture les rend ardents & vigoureux au travail. Enfin, cette méthode n'interrompt, en aucune maniere, le cours ordinaire des ſemences & des récoltes de bled, & elle n'exige aucun fonds de terre particulier.

VÉSICATOIRES. Eſpece de cautere que l'on applique ſur la peau, pour exciter des veſſies & attirer au dehors des humeurs que l'on ne peut faire évacuer par des réſolutifs ou d'autres médicaments. Les mouches cantharides, l'euphorbe, la moutarde, le vinaigre, le poivre, la racine de bryone, incorporés avec de la térébenthine ou du levain, forment la compoſition des Véſicatoires : on les emploie dans l'épilepſie, la ſciatique, la goutte, &c.

VESSE de loup. Eſpece de champignon rond qui croît dans les lieux humides après la pluie & de diverſes groſſeurs : d'abord il eſt blanchâtre, & jaune quand il eſt ſec. La poudre qu'il renferme eſt aſtringente, & arrête toute ſorte d'hémorragies.

VESSIE. (Maladies de la) La plus grande eſt celle de la pierre, qui eſt elle-même la cauſe de pluſieurs autres. *Voyez* Pierre.

Mais il y en a encore qui proviennent du mauvais caractere de l'urine; car ſi elle eſt fort âcre, elle cauſe une continuelle envie d'uriner, qu'on appelle ſtrangurie, qui cauſe des douleurs inſupportables. Les remedes uniques pour ce mal, ſont l'uſage du demi-bain, & le lait d'âneſſe quelquefois pour toute nourriture. Cependant il eſt important de

s'assurer si ce mal ne provient pas de la pierre ; ce qu'on ne peut faire que par la sonde. Il peut venir encore des glaires ou du gravier; & dans ce cas, on doit pratiquer les remedes indiqués dans les maladies des reins. *Voyez* Reins.

Ulcere de la Vessie. Pour l'ulcere de la Vessie, ou l'ardeur d'urine, ou flux de semence, buvez en forme de tisane la décoction en eau de racine de guimauve; & purgez-vous avec de la casse insusée dans du lait.

Plaie de la Vessie. Lavez-la avec du vin rouge tiede; essuyez-la avec des linges secs, & y mettez de l'huile de souffre, & par dessus l'emplâtre *diasulphuris* de Ruland. Ou, instillez dans la plaie du baume d'Arcœus, & par dessus une compresse imbibée de ce baume.

Maladies de la Vessie. *Voyez* Pierre.

VIGNE. Arbrisseau qui produit le raisin; & ce raisin étant exprimé, produit le vin. La tige de la Vigne est tortue ; son écorce est rougeâtre : elle pousse de longs sarments, garnis comme de petites mains qu'on appelle pampres, avec lesquelles ses sarments se prennent aux échalats & aux arbres. Ses feuilles sont grandes, larges & découpées : ses fleurs sont petites & jaunâtres; & ses fruits sont des baies ramassées en grappes, auxquelles on donne le nom de raisin : il y en a du blanc, du rouge & du noir. *Voyez* Raisin.

Lorsqu'on fait quelque séjour à la campagne, il est naturel de souhaiter d'y avoir des Vignes, si le terrein le permet, parce qu'il est toujours gênant d'acheter du vin pour ses domestiques: mais lorsqu'on est Propriétaire d'une terre où l'on ne fait aucun séjour habituel, & où l'on n'a point de Vignes, il faut bien peser l'avantage & le désavantage qu'il y auroit d'y en planter & de les faire valoir.

Avant toutes choses, il est bon de savoir qu'un arpent de Vignes coûte environ cinq à six cents livres à planter & à façonner pendant les quatre premieres années. On compte dans cette dépense les fumiers & les échalas que l'on prend sur soi; de sorte que la dépense en argent peut aller à trois cents ou trois cents cinquante livres, non compris la valeur du fonds : dans les pays où l'on ne met point d'échalas cela coûte moins. En général, à quelque dépense que reviennent les Vignes, elles produisent environ quinze pour cent dans tous les vignobles, lorsqu'elles sont bien administrées; mais il faut des soins, des cuves & du logement.

Lorsqu'on recueille dans sa terre des vins de prix, il faut faire cultiver soi-même ses Vignes, & ne pas les faire valoir à moitié, comme c'est l'usage ordinaire de bien des pays, & encore moins les affermer, de quelque nature qu'elles soient; car le Fermier les néglige toujours, lorsqu'il est à la fin de son bail, & les fait périr.

De quelque maniere que ce soit, il faut un homme in-

telligent pour l'administration des Vignes : il est nécessaire qu'il soit au fait de la Culture du Pays, & qu'il connoisse les friponneries des ouvriers.

INSTRUCTIONS sur la Culture de la Vigne, d'après les meilleures observations qui ont été faites jusqu'ici sur cette matiere. La Vigne est entre les plantes celle de la plus longue durée, & la plus fertile dans sa vieillesse.

Qualité de la terre de la Vigne. 1°. La meilleure est celle qui est douce, légere, plus seche qu'humide, mélangée de petits cailloux, & même de pierres à fusil; celle qui est mêlée de petites pierres blanches, dont le fond est jaunâtre, fait du vin fort délicat. 2°. Un terrein mêlé de sable & de terre est encore bon, ou une terre pierreuse dont le caillou est terreux sans être sec. 3°. Une terre trop forte, comme sont les terreins plats & bas, ne convient point à la Vigne; car ils ne produisent pas le tiers de fruit que produisent les autres. Si on a une Vigne dans un terroir de cette nature, ou bien humide, & qui s'affaisse à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & repandre dessus un demi-pied de terre légere ou du sable : on peut encore y semer du grain pour le dégraisser. 4°. Les terres argilleuses jusqu'à la surface, ou bien près, ne valent rien pour la Vigne, sur-tout quand l'argille est tenace; ni les terres fortes, parce qu'elles tiennent de la nature des argilleuses; ni les terres marneuses, à moins que la marne ne soit à trois ou quatre pieds au dessous.

Exposition de la Vigne. L'exposition au Midi est en général la plus avantageuse, quoique l'expérience ait appris qu'en certains cantons, comme le long de la montagne de Reims, les terroirs exposés au Nord & au Levant produisent des vins plus parfaits que ceux qui sont exposés au Midi; d'où l'on peut inférer que l'exposition au Midi n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt le grain de terre; car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre. L'assiette la plus heureuse pour la Vigne est celle des côteaux, ou d'une colline un peu élevée, applatie & un peu arrondie dessus, parce que le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facilement; car l'eau abondante est toujours défavorable à la Vigne : voilà pourquoi les années pluvieuses ne donnent jamais de bon vin. Les côteaux moyennement élevés & exposés à des vents doux, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du soleil, produisent un vin ferme, chaud & durable.

Il résulte de ces principes que les causes spécifiques de la bonté du vin, c'est la qualité du terrein & la bonne exposition. On doit y en ajouter une autre; savoir, l'air bien

disposé, c'est-à-dire, chargé de sels végétatifs, qui, échauffés par les rayons du soleil, font fermenter la Vigne : mais comme c'est le vent qui est le mobile de l'air, on doit observer que le vent le plus pernicieux à la Vigne, c'est le Nord-Ouest, ou le demi-vent de l'Ouest vers le Nord, parce qu'il est chargé d'humidité, & qu'il amene la gelée, les pluies froides & les giboulées; & qu'au contraire, le vent qui lui est le plus favorable, selon l'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, est le vent du Nord, parce qu'il éloigne de la Vigne tout ce qui peut lui être nuisible, comme les nuages, les pluies, les frimats, les grêles, les brouillards qui sont mortels à la Vigne. On doit remarquer à cette occasion que dans les années abondantes en fruit, le vin est de moindre qualité que dans les années stériles.

Plant de la Vigne. On doit choisir le plant qui aura cru dans un terrein de pareille nature; c'est-à-dire, de même climat & de même exposition que celui dans lequel on veut planter. 2°. Il faut que le plant soit pris d'une Vigne qui n'ait que sept à huit ans au plus; car si elle est vieille, elle ne poussera que des jets foibles & languissants. 3°. Ce plant doit être levé d'une terre moins substantielle que celle où on le met. Pour connoître le plant de la Vigne, quant au bois, le plant enraciné doit avoir le chevelu bien nourri & frais, l'écorce unie : si ce sont des crossettes ou marcottes, on n'en doit jamais prendre sur la souche de la Vigne; il est mieux que le plant soit coupé sur le jet de l'année précédente, & qu'il ait à l'extrémité d'en bas du bois de deux ans. En général, le plant de raisin noir & vigoureux, est celui qui réussit le mieux.

L'espece de raisin propre au vignoble, est, 1°. le morillon noir, appellé en Bourgogne pineau, & à Orléans auvernas : le meilleur est celui qui est court, & dont les nœuds ne sont pas beaucoup espacés. 2°. Le morillon ou meûnier, le sanmoireau, le tresseau ou bourguignon, le bourguignon blanc, le pinquant paul, le beaunier, le fromentau qui est excellent & fort connu en Champagne, mais on n'en doit mettre qu'avec discrétion; car en général, les raisins blancs ne sont point propres à faire le vin rouge, parce qu'ils donnent une couleur jaune au vin.

Les raisins propres à l'espalier sont le chasselas blanc & noir, le muscat blanc, rouge, noir & violet, le Corinthe, le muscat d'Alexandrie, le raisin précoce de la Madeleine, le cioutat, &c.

Dans les terres fortes, on ne doit planter que des morillons ou pineaux noirs, & y mêler des tresseaux ou bourguignons : dans les terres légeres, des tresseaux, des morillons ou meûniers; dans de gros sables, le mellier; dans les pierreuses dont le fond est jaunâtre, le pineau & le

treffeau : ils font un vin plus délicat. Il vaudroit mieux, felon l'obfervation d'habiles Cultivateurs, féparer en différentes portions les *cepages* dont la nature eft de mûrir plutôt, d'avec ceux qui mûriffent plus tard ; c'eft-à-dire, de mettre ceux qui mûriffent naturellement tard dans un terrein élevé, chaud, fec & léger, & ceux qui mûriffent naturellement tôt dans un terrein bas, gras & froid.

En général, les raifins noirs produifent un vin puiffant, vigoureux, chaud & durable : les blancs ne produifent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne : on doit encore obferver qu'une Vigne qui porte peu de fruit le produit meilleur, qu'une Vigne vieille produit des vins fupérieurs aux autres.

Plantation de la Vigne. Il y a quatre manieres de multiplier la Vigne. 1°. De boutures. La bouture appellée croffette aux environs de Paris & chapon dans l'Auxerrois, eft un jet fans racine, ou qui en a peu, & que le vigneron coupe pendant l'Hyver au collet d'un cep de bonne nature, & qu'il conferve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours dans une mare ou foffe bourbeufe ; enfuite on les plante, non debout, mais en les couchant un peu de côté. On les met trois à trois, ou quatre à quatre, dans un même trou. Ces trous doivent être à un pied de diftance l'un de l'autre : on doit enterrer un peu les boutures & toujours par le plus gros bout, & y laiffer un ou deux pouces de vieux bois.

2°. De plants enracinés. Ce font de jeunes ceps élevés pendant deux ou trois ans dans une pepiniere dont la terre doit être un peu plus maigre que celle où ils doivent être replantés : on les leve en Novembre, & on les tranfplante auffi-tôt fur une terre qui doit avoir été labourée de quatre pouces ; on en met deux enfemble, & à deux pieds & demi de diftance d'un trou à l'autre, & on les couvre de terre neuve. Ces fortes de pepinieres font très-utiles ; car dès la troifieme ou quatrieme année les plants enracinés commencent à donner du fruit.

3°. De marcottes. Elles fe font des meilleurs brins de la Vigne : on paffe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre ; on y abaiffe la branche deffus, & on y fait entrer quatre ou cinq pouces du bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier : au mois de Novembre on coupe la marcotte, & on la plante avec le panier où il en eft befoin : on peut fe fervir d'une motte de gazon au défaut de panier ; on fait un trou à travers la motte avec une petite cheville pour paffer le brin, on met le gazon en terre, & lorfque la marcotte a pris racine, on la tranfplante avec le gazon. On plante chaque marcotte à

trois ou quatre pieds de diſtance l'une de l'autre. Ce plant porte ſon fruit au bout de deux ans, & en cela, il eſt préférable aux autres : on s'en ſert auſſi pour regarnir les Vignes. L'uſage des vignobles des environs de Paris eſt de planter la Vigne en marcottes & en croſſettes ou boutures : on y obſerve de tirer le cep dont on veut avoir le plant avec un petit brin d'oſier, & l'on marque d'une autre maniere celui qu'on veut arracher. Pour avoir une pepiniere de marcottes, on doit labourer un eſpace de terre, y creuſer des rigoles à deux pieds l'une de l'autre ; coucher les marcottes ou croſſettes dans la rigole, les couvrir de terre, les fouler un peu ; puis on rogne les marcottes à deux bourgeons au deſſus de la terre : on donne pendant l'année quelques labours à ces jeunes plants, & au bout de deux ans, on les tranſplante où l'on veut.

4°. De Provins. Ce ſont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la Vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y reſter & ſans rien couper juſqu'au temps de la taille. Avant de provigner, on doit bien éplucher le cep de toutes les branches chiffonnes & vrilles ; creuſer une foſſe d'un pied & demi en quarré tout près du cep ; y coucher le vieux bois peu à peu ſans ébranler les racines, & ne laiſſer ſortir de terre que le jeune bois ; enſuite on remplit le trou de la ſuperficie de la terre. Lorſque la partie couchée a pris racine, on en coupe trois ou quatre boutons au temps de la taille ; on la coupe ſous les racines, & on tranſplante les nouveaux ceps où l'on veut. On doit amender les jeunes plants l'année d'après qu'ils ſont provignés avec du fumier de vache bien conſommé : au temps de la vendange, on les marque, afin de connoître qu'on les a deſtinés pour le provin. Le provin eſt la voie la plus courte pour renouveller toute une Vigne, ou une partie qui eſt vieille.

Culture de la Vigne ſelon la méthode de la Champagne.

On ne doit jamais planter une jeune Vigne la même année dans une terre d'où l'on en a arraché une vieille : on doit auparavant mettre cette terre en bled ou en ſainfoin deux ou trois ans. Si on plante une Vigne dans une terre où il n'y en a pas eu, il faut laiſſer repoſer cette terre quatre ou cinq ans, y ſemer enſuite de la luzerne, & la laiſſer en prés pareil eſpace de temps ; après quoi on fait des foſſés profonds d'un pied & demi, & à la diſtance de trois pieds l'un de l'autre : on jette la terre qu'on tire de ce foſſé à droite & à gauche ; puis on plante à un pied & demi de diſtance ſoit marcottes, ſoit croſſettes, & on ne met que deux brins enſemble.

La Vigne veut être plantée en talus pour faciliter le rabaiſſe-

baiſſement en terre du brin qu'on veut provigner ou ravaler; on doit ſouvent en rajeunir la ſouche par le moyen du ravalement ou du provin. Le ſarment de l'année n'eſt pas propre tout ſeul à faire du plant; il y faut joindre du bois de l'année précédente, & même autant qu'il eſt poſſible de trois ans, parce que le plant portera plutôt ſon fruit.

Le temps de planter la Vigne eſt en Automne, ſur-tout dans les terres ſeches & légeres. C'eſt le ſentiment de l'Auteur du nouveau *Traité de la Culture de la Vigne*, qui prétend qu'il y a plus de ſix dixiemes de plant à gagner, & plus des deux tiers de temps pour la récolte : d'autres ſont d'avis qu'on la plante au commencement du printemps; d'autres enfin, après les vendanges.

Travaux annuels qu'on fait à la Vigne.

Ils conſiſtent dans la taille & dans les labours. 1°. A l'égard de la Vigne nouvellement plantée; comme elle n'a ſon âge de perfection qu'à cinq ans, elle demande, outre les quatre labours, des ſoins particuliers pendant ces cinq années.

La premiere année, on doit la tailler preſque auſſi-tôt qu'elle eſt enterrée, c'eſt-à-dire, la rogner par le haut, & ne lui laiſſer que deux ou trois yeux ou bourgeons au plus, pour qu'elle jette ſon premier bois; au mois de Mai, on lui donne le premier labour, qu'on appelle houerie.

La ſeconde année, ravaler les ceps vigoureux qu'elle a pouſſés; laiſſer trois bourgeons aux plus forts ſarments, deux aux plus foibles : il faut que la taille du bois que l'on fait en biais ſoit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne, venant à pleurer, ne le noie pas. Au mois de Mai & Juin, on ébourgeonne la Vigne, c'eſt-à-dire, qu'on coupe toutes les branches qui viennent au-deſſous de la tête du cep, & qui pouſſent en confuſion.

La troiſieme année, la tailler dès le mois de Mars.

La quatrieme année, la tailler dès qu'il fait beau, avant même le mois de Mars; mettre un échalas à chaque cep; au mois de Mars, donner le premier labour, enſuite attacher les jeunes ceps aux échalas, & donner le deuxieme labour peu après le troiſieme; enfin, on rogne ſes branches par le bout.

La cinquieme année, la provigner en cas de beſoin, la tailler depuis Novembre juſqu'en Mars; c'eſt alors qu'on regle les labours plus ou moins fréquents qu'on doit lui donner, ſelon la nature des terres.

Quand la Vigne fait trop de ſarments, on doit la tailler courte; & ſi cela ne ſuffit pas, on la déchauſſe, & on en rafraîchit le pied avec un peu de cendres ou de pierrailles.

Taille de la Vigne. On taille la Vigne, 1°. afin qu'elle

pousse un plus gros bois ; 2°. pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruit, & qu'ainsi elle ne s'épuise en peu d'années ; 3°. pour faire mûrir le raisin ; 4°. pour lui faire produire de nouveaux rejettons au-dessus de la tête.

Avant de tailler la Vigne, il faut au commencement de Novembre échausser le cep, c'est-à-dire, y faire autour avec la houe une petite fosse, & couper tout le chevelu qui croît autour de la souche ; mais on ne doit le couper qu'à un travers de doigt près du tronc, & lui laisser un pouce de bois au-dessus du dernier bouton à l'extrémité du brin, en levant la serpette de bas en haut ; 2°. couper avec la serpette toutes les longues branches, & laisser six ou sept boutons suivant la force, afin que trois boutons au moins tournent à fruit ; 3°. ébourgeonner la Vigne, c'est-à-dire, lever avec l'ongle les petits yeux ou bourgeons lorsqu'ils sortent de la souche, & ceux qu'on juge inutiles, qui sont sur le bois de l'année derniere ; la réchausser au commencement de Décembre en rejettant la terre sur ces petites fosses qu'on a faites ; 5°. laisser deux drageons ou coursons aux ceps qui ont beaucoup de gros bois, & rien qu'un à ceux qui ont peu poussé ; 6°. tailler l'extrémité de chaque brin du cep en pied de biche, & laisser près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille. En général, le mieux est de tenir toujours la Vigne la plus basse que l'on peut : plus les raisins sont placés bas, plus le vin est bon ; ainsi on doit ménager avec soin les jets les plus bas : plus on taille la Vigne basse, plus le vin a de délicatesse.

Quant aux Vignes hautes, lorsque le cep est bien vigoureux, on doit tailler un peu plus longues les branches les mieux placées, dont on a besoin pour faire un berceau ou espalier, & leur laisser trois ou quatre yeux de plus, & même deux viettes (branches de la longueur d'un pied & demi) & deux ou trois coursons (branches raccourcies à quatre ou cinq yeux qu'on laisse au bois du cep :) s'il y en a de petites, on les coupe en moignon ; si le cep est un peu foible, on ne laisse qu'une branche ou un courson sur la branche qu'on veut tailler, & on ôte tout le reste.

A l'égard du temps que l'on doit tailler la Vigne, quoique l'usage soit de la tailler au Printemps, il est plus avantageux de la tailler en Automne, parce qu'on a le temps de la labourer à l'aise & à propos au retour du Printemps. Cependant on peut excepter le jeune plant à cause de sa délicatesse, & les Vignes situées dans les pays où elle mûrit fort tard. Il vaut mieux tailler la Vigne après que le soleil a entiérement dissipé la rosée du matin ou la gelée blanche, & ne pas la tailler, ni en temps de verglas, ni en temps de pluie.

Labours de la Vigne. On doit donner trois labours à la

Vigne chaque année : le premier s'appelle labourer, & se fait après la taille vers le mois de Mars : en ce labour, on doit bien remuer la terre, & jusqu'aux racines que l'on recouvre ensuite, & se servir de la houe plutôt que de la bêche ; il n'y a que ce premier labour qui mérite ce nom, car dans les autres, on sarcle plutôt qu'on ne laboure ; c'est après ce premier labour qu'on plante les échalas.

Le second labour s'appelle biner ; on le fait quinze jours avant la fleur de la Vigne, & jamais dans ce temps.

Le troisieme se dit tiercer, & se fait quand le fruit est formé & qu'il est en verjus, c'est-à-dire, dans le mois de Juin & par un temps couvert. Dans les Vignobles autour de Paris & dans l'Orléanois, il y en a un quatrieme qu'on appelle cartager : on le fait au mois d'Août, c'est pour tenir la Vigne nette de toute herbe.

Si par hazard une Vigne se trouvoit dans une terre forte, humide, qui s'affaisse à la moindre pluie, on doit labourer la terre à un demi-pied de profondeur, & répandre dessus un demi-pied de terre légere ou du sable : on peut encore semer du grain dans ce terrein pour le dégraisser.

Lier la Vigne à l'échalas. On la lie quand la fleur est tombée ; l'échalas ne sert pas seulement à soutenir le cep, il le garantit encore en partie de la gelée, des vents & de la grêle.

Rogner la Vigne. On rogne la Vigne au même temps qu'on la lie, & après que son fruit est noué ; c'est-à-dire, qu'on coupe le bois superflu qui est à l'extrémité des branches, & on retranche les petits rejettons qui sortent du bois & des côtés de la souche. Lorsqu'on rogne la Vigne pour la premiere fois, on doit la rogner avant que le bouton à fruit se forme pour l'année suivante, c'est-à-dire, en Juin ou Juillet, afin d'arrêter la seve, & que le bouton croisse mieux. Dans les Vignobles de Paris, on rogne la Vigne après le second labour, lorsque les bourgeons sont un peu hauts ; on ne laisse même sur chaque cep que trois ou quatre bourgeons, & ceux où se trouvent les plus belles grappes

Fumage de la Vigne. On doit amender les Vignes tous les sept ans & au mois de Novembre, pourvu que l'Automne ne soit pas pluvieuse, car alors on doit différer au mois de Février. Pour un amendement complet, il faut mille hottées de fumier par arpent ; le fumier de vache & de bœuf est le meilleur pour les terres maigres & légeres ; ceux de cheval, de mouton, de pigeon & de poule, sont bons pour les terres fortes, humides & pesantes. Pour bien fumer, on doit déchausser le pied des ceps, y faire une petite fosse profonde d'un pied, dans laquelle on met le fumier ; mais

il ne faut pas que le fumier touche aux racines, de peur qu'il n'altere la qualité du vin.

Ravalement des Vignes. On ravale les Vignes hautes tous les quinze ans, & au mois de Novembre, c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on couche dans un foſſé de deux pieds de largeur, & preſque auſſi profond que celui du cep, tout le vieux bois juſqu'à celui de la derniere année, auquel on laiſſe cinq ou ſix boutons, lors de la taille; ce qui fait autant de provins, & le vieux bois reprend une nouvelle vigueur. On doit ravaler les Vignes baſſes tous les ans, ou du moins abaiſſer quelque peu les ceps en les labourant; c'eſt dans les baſſes Vignes qu'on recueille le meilleur vin.

Terrage de la Vigne. On terre les Vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre eſt légere, c'eſt-à-dire, qu'on y apporte de nouvelle terre pour réparer l'épuiſement des ſels, & leur donner une nouvelle nourriture. La terre ſeche & légere eſt la meilleure; celle qui eſt levée ſur les chemins eſt encore un bon amendement, mais on ne doit pas employer une terre humide. L'Auteur du nouveau Traité de la Vigne, eſt d'avis qu'il faut cinq mille hottées de terre par arpent; d'autres croient qu'il ſuffit de mille; qu'il faut auparavant donner à la Vigne un labour profond, & l'amender l'année ſuivante : on met un pied de diſtance entre chaque hottée : à l'égard des terroirs forts & nourriſſants, on les terre tous les quatorze ans; d'autres ſe contentent de porter des hottées de terre à l'endroit le plus élevé de la Vigne.

Greffer la Vigne. On greffe une Vigne lorſqu'elle a ceſſé de porter du fruit, & que néanmoins elle jette encore un fort bois : ce travail demande de l'intelligence, du ſoin & les yeux du Maître. Cette greffe ſe fait en fente : on choiſit pour cela un drageon fertile, rond & bien nourri, qui ait pluſieurs nœuds & fort près les uns des autres; il faut obſerver de ne pas prendre plus de deux greffes ſur un même brin de ſarment. Les greffes étant choiſies, on doit les mettre en botte & en lieu frais, & avant que de s'en ſervir les faire tremper deux jours; enſuite on les taille des deux côtés juſqu'à la moëlle : la taille doit être fort mince & longue de douze lignes, avoir un côté un peu plus épais que l'autre; en ſorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot ſoit tant ſoit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. A meſure qu'elles ſont taillées, on les met tremper dans un vaiſſeau : on n'en taille que pour une demi-journée; plus elles ſont fraîches taillées, mieux elles valent.

Pour greffer, on doit tirer un peu le cep hors de terre : choiſir l'endroit le plus uni de la racine qui eſt à ſept ou huit pouces de profondeur; la couper entre deux nœuds &

horizontalement : on fend le cep avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'eſt-à-dire, de deux travers de doigt, & on inſere auſſi-tôt la greffe par le côté le plus mince; puis on la lie fortement avec de l'écorce de bois blanc ou de la ſeconde écorce de tilleul. On enfonce le ſujet greffé après avoir fait une petite foſſe autour du cep : on recouvre de terre meuble la racine & une partie de la greffe, & on ne laiſſe ſortir de terre que deux boutons.

Après que la Vigne eſt greffée, on doit la ſarcler; & lorſque les greffes ont pouſſé, couper les jets bâtards que les vieilles racines ont pouſſés, & donner aux greffes un léger labour à la fin de Juillet, ayant attention de ne pas les endommager. On doit greffer la Vigne au Printemps, & dix ou douze jours avant que la Vigne ſoit en ſeve; on ne doit faire aucune ſorte de travail dans la Vigne lorſqu'elle eſt en fleur.

Au reſte, quelque travail qu'on ait à faire à la Vigne, on n'y doit point entrer après la pluie, ni après les gelées; rien ne fait plus jaunir la Vigne.

Maladies & accidents auxquels les Vignes ſont ſujettes. 1°. La vermiculation : ce ſont de petits vermiſſeaux qui naiſſent ſur les feuilles de la Vigne & qui détruiſent les raiſins; le ſeul remede eſt de les écraſer le plus qu'il eſt poſſible. 2°. La trop grande effuſion de la matiere, qui vient d'une exceſſive nourriture, en ſorte que la Vigne ne pouſſe que du bois : le remede eſt de couper très-court cette Vigne, c'eſt-à-dire, à un pouce près de la ſouche, découvrir la ſouche, & y répandre du ſable de riviere. 3°. La trop grande effuſion de la ſeve hors du bois vers le Printemps; ce qu'on connoît, quand on voit que les feuilles ſe fanent : pour arrêter ce mal, on doit faire des entailles aux groſſes racines, & y mettre de la lie d'huile. 4°. La phthiſie, qui vient faute de ſuffiſante nourriture & qui deſſeche la Vigne : on doit, en ce cas, racler la partie deſſéchée, & enduire la plaie de cendres de ſarment mêlées avec du vinaigre. 5°. La ſtérilité : il faut greffer ſur cette Vigne un jeune plant de ſix ans bien fertile. 6°. La gomme qui vient d'un épuiſement de la ſeve, laquelle s'eſt extravaſée n'ayant pas eu la force de monter : le remede eſt de couper la branche attaquée juſqu'à ſa ſouche. 7°. Les pluies abondantes dans le temps que le bois de la Vigne n'eſt pas encore mûr : le moyen d'en rendre les ſuites moins fâcheuſes, eſt de ne pas épargner les foſſés & les ſaignées dans les vignobles; car la grande ſécheresse ne nuit jamais à la Vigne. 8°. La gelée, ſur-tout la blanche, lorſque le bois eſt mouillé; car alors, ſi le ſoleil paroît, il fait fondre cette gelée & brule le nouveau ſarment qui a cru après la taille : la gelée au Printemps un peu forte fait périr beaucoup de ceps, ſi la

terre étoit mouillée avant. 9°. La grêle : le raisin qui en est frappé se desseche & contracte de l'âcreté ; mais si elle est grosse, & qu'elle soit poussée par un grand vent, elle prive la Vigne de son fruit & brise le bois. 10°. Les mauvaises herbes : on les détruit en sarclant avec soin. 11°. Les accidents de la part des grandes bêtes qui y entrent, comme renards, lievres, sangliers, & sur-tout le bouc & la chevre. 12°. Ceux de la part des insectes, comme les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine ; en ce cas, on doit chercher la fourmilliere & y faire du feu dessus : le limaçon, la bêche, le gribouri ou scarabée, qui est une espece de petit hanneton de couleur de terre ; à l'égard de ce dernier, on connoît qu'une Vigne en est attaquée, lorsque son bois est menu, ses feuilles criblées, & qu'elle ne donne presque point de raisin : le remede est de semer une certaine quantité de feves en divers endroits de la Vigne ; ces animaux s'y rassemblent, & on les enleve avec le feuillage des feves. Parmi tous ces accidents, on voit qu'il y en a auxquels on peut remedier, & d'autres où on ne le peut pas.

Durée des Vignes. Les Vignes durent plus long-temps, 1°. selon leur espece ; ainsi la Vigne blanche dure plus que la noire ; 2°. selon la qualité de la terre : elles durent plus dans les terres fortes que dans les seches & légeres ; 3°. selon le climat : elles durent plus dans les climats qui sont près du Nord que dans ceux qui sont au Midi. Les Vignes rabaissées en terre chaque année durent plus long-temps. Quand une Vigne a atteint l'âge de soixante ans, elle doit passer pour vieille & usée ; en ce cas, il faut l'arracher, labourer le terrein, & laisser passer un an avant d'y mettre du nouveau plant : c'est une bonne pratique que d'y semer du froment ou de petits grains de Mars, parce que cela sert à dégraisser la terre & à la rendre plus légere.

Autre Méthode plus simple de cultiver la Vigne, & en usage particuliérement dans les Pays où l'on ne se sert point d'échalas.

Choix du plant. Dans le choix du raisin qu'on veut planter, on doit avoir égard à la qualité du terrein, à son aspect, & au climat du lieu ; 2°. choisir les raisins les plus sucrés, les plus spiritueux & qui mûrissent facilement, pour les terreins gras, & ceux qui mûrissent tard pour les maigres ; 3°. choisir pour plant les sarments les plus gros & les mieux nourris, préférer ceux auxquels on peut laisser du vieux bois, c'est le bout du cep qui a été taillé l'année précédente, & les couper au mois de Février de la longueur de deux pieds, les enterrer dès qu'on les a coupés dans une terre bien labourée, & dans une fosse large de deux pieds & profonde de dix pouces ; il faut les y coucher en

travers dans toute leur longueur, de maniere qu'ils ne se touchent point, les recouvrir de terre, & les laisser ainsi jusqu'à la saint Jean qu'on les plante. On doit savoir que le sarment qui a des chevelus n'est pas si bon que les autres.

Maniere de la planter.

On doit planter la Vigne à la saint Jean, qui est le temps où la seve a plus de force. Il y a des Pays où l'on se sert pour cette opération d'un cordeau parsemé de nœuds à la distance de trois pieds au moins les uns des autres, & on y dispose les rangs des ceps, de façon que le soleil étant dans son Midi puisse facilement les échauffer, le tout pourvu que la pente du terrein & celle de l'écoulement des eaux ne soit pas contraire, car alors on dirige les rangs d'une maniere plus ou moins oblique à la pente : on se sert, pour ce travail de tarieres de fer, de trois pouces de diametre, dont l'une est faite en villebrequin; le bout est terminé en cuiller, & la seconde ressemble à celle des Charpentiers: on se sert de la premiere pour les jointures des grosses pierres, & pour y faire des trous; & de la seconde, qui fait un trou plus grand, pour planter du sarment qui a de vieux bois, lequel est préférable à tout autre, parce qu'il ne manque jamais, & que la Vigne produit du fruit deux ans plutôt.

Quand on est prêt à mettre le plant dans les trous, on ne doit le tirer de terre qu'à mesure, de peur qu'il ne s'évente, & pour cela, on le tient dans un baquet dans l'eau, afin de le planter tout humide; puis en mettant le sarment, ne laisser que deux yeux ou nœuds hors de terre, & couvrir le trou à mesure. Au reste, il faut choisir un temps humide pour planter la Vigne. Lorsqu'on plante une Vigne nouvelle, on doit laisser trois pieds de distance en tout sens entre chaque cep, mais il faut avoir égard là-dessus au plus ou moins de bonté du terroir. En général, une Vigne, dont les ceps sont trop éloignés, donne un vin qui a peu de corps, & celle qui les a trop proches produit un vin âcre & mal digéré; ainsi, si le fond étoit fort médiocre, on pourroit mettre les ceps à six pieds les uns des autres.

Lorsque la Vigne est plantée, on doit faire couper les herbes & racler le terrein à la profondeur de trois ou quatre pouces, & on recommence lorsque les herbes reparoissent. La seconde année, on ne doit point tailler le jeune plant, mais bêcher seulement avec la houe, & non pas trop avant auprès des jeunes pieds; à l'égard des autres espaces vuides, ils doivent être labourés à neuf ou dix pouces de profondeur au moins. De cette maniere, on amoncele la terre entre deux rangs, & on décharge le plant; ce qui donne entrée à la chaleur qui doit animer les sucs de la terre : au reste, plus la Vigne pousse bas, plus elle de-

vient forte. Un bon Économe doit donner trois labours à la Vigne depuis le mois de Mars, jusqu'au mois de Septembre, sur-tout lorsque les herbes ont poussé, ou lorsque les pluies ont formé une croûte seche sur la surface de la terre.

Taille de la Vigne. On donne la premiere taille à la Vigne au bout de deux ans seulement, & lorsqu'elle a acquis assez de force. 1°. On doit déchausser la Vigne avec la houe, & couper tous les rameaux que le jeune plant a poussés à fleur de terre, à l'exception du plus bas, sur lequel on laisse un ou deux yeux les plus bas; mais on lui laisse sept à huit pouces de long, car ce sarment indique le pied de la Vigne. Que si les branches du jeune cep sont trop élevées pour les tailler ainsi, on doit enlever toutes les jeunes branches, & ne laisser aucun bouton, afin de forcer la seve à pousser aux nœuds plus bas; car si on laissoit monter la Vigne, son pied seroit toujours foible & difficile à cultiver : or, les raisins qui viennent sur un bon cep & peu élevé de terre, mais sans la toucher, sont les meilleurs; d'ailleurs, la Vigne s'éleve toujours assez par la suite. Selon cette méthode, les pieds de la Vigne étant forts & vigoureux, n'ont pas besoin d'être renouvellés par les provins, qui sont des opérations coûteuses.

2°. On fait la seconde taille lorsque les sarments sont déja un peu gros & assez longs, & à deux pouces de terre: on a soin d'entretenir une égalité de vigueur entre les pieds de Vigne. L'objet de la taille est d'entretenir à propos le superflu des branches qui ne donneroient que de mauvais raisins, & de ménager le bois pour fournir des branches à fruit : les années suivantes, on doit aussi retrancher les bourgeons inutiles par où la seve s'échapperoit & épuiseroit le pied, & couper les branches très-près du pied sans y laisser aucuns boutons ni chicots. On doit aussi observer les pieds qui ont fourni plus de raisins, & y laisser un ou deux boutons de plus, afin qu'ils donnent plus de raisins que naturellement ils n'en devroient donner l'année suivante. De même si le pied de Vigne n'a été chargé l'année précédente que pour produire plus de fruit, on doit lui laisser peu de boutons pour soulager le pied voisin qui se trouve dans une année favorable.

Provignement de la Vigne (le) n'a pour objet que de remplacer les pieds de Vigne qui ont manqué, ou qui sont d'une mauvaise espece; mais ce remplacement est inutile, lorsque les pieds manquent à cause de la stérilité du terrein. En général, les pieds de Vigne qui viennent de provins ne durent pas beaucoup : il y a des Vignerons qui préferent de greffer les pieds de Vigne, quand il s'en rencontre de mauvaise espece, plutôt que de les arracher; car

le provin affoiblit le pied d'où il fort, au lieu qu'un pied qui a déja acquis de la force, conferve fa vigueur après avoir été greffé. Or, pour greffer, on déchauffe tant foit peu le pied de la Vigne; on le fcie comme un autre arbre; on le greffe en fente, mais on le recouvre de terre un peu fortement, & on laiffe fortir la greffe de la longueur d'un demi-pied avec trois ou quatre yeux feulement : cette opération doit fe faire immédiatement avant que la Vigne pleure.

Obfervations fur le labour de la Vigne.

Le labour eft effentiel à la Vigne, mais il doit être à la profondeur d'un bon demi-pied par tout; car fi on le donne trop profond, les racines de la Vigne poufferont en bas, & ne pourront pas recevoir les influences de l'air, & le vin en aura moins de qualité; fi au contraire on ne laboure que fuperficiellement, la Vigne ne donnera que peu de raifins, pouffera fes racines trop à la furface, & fera plus expofée à la gelée. 2°. Il faut amonceler la terre en un fillon entre deux rangs de Vigne, de maniere que les pieds des ceps fe trouvent dans le fond du fillon, afin que le foleil puiffe les échauffer : cette opération fe fait à la fin de Mars. 3°. On donne à la Vigne un fecond labour avant qu'elle fleuriffe; par-là on retourne la terre, & on en fait gliffer un peu au pied de la Vigne, ce qui difpofe la feve à s'y porter plus abondamment. On donne le troifieme lorfque les raifins commencent à changer de couleur; ce labour les fait groffir & mûrir promptement : on doit butter ce dernier labour contre les pieds de Vigne, pour les garantir des fortes gelées pendant l'Hyver, & le donner en fillon fi la terre eft forte. Il eft conftant que la quantité du vin dépend des labours; mais on ne doit point labourer la Vigne ni dans les gelées, ni dans un temps humide, ni même par un temps trop chaud.

Obfervations fur l'ufage de lier la Vigne.

Dans les Provinces méridionales de la France, on ne lie point la Vigne; car les ceps étant éloignés de trois pieds, les rameaux ne vont guères les uns fur les autres; chaque farment fe tient libre & élevé : l'air & la chaleur agiffent librement fur le raifin, & le Vigneron peut paffer aifément pour faire fes travaux néceffaires. Dans les Pays où les ceps font beaucoup plus proches, on lie la Vigne pour pouvoir y paffer, d'où l'on a droit de conclure qu'on peut fe difpenfer de lier la Vigne, dans les cas où l'on peut la labourer quoiqu'elle ne fût pas liée : d'ailleurs, les raifins en mûriffent bien mieux; car, lorfque les rameaux font liés, étant ferrés les uns contre les autres, ils reçoivent moins les influences de l'air que quand ils font libres, & ils mûriffent moins bien. 2°. Si on eft obligé de la lier, ce qui ar-

rive lorſque les ceps ſont trop proches, on doit du moins ſe ſervir pour cela d'oſier franc, & ne faire qu'un cercle autour des rameaux pour ne pas les gêner, comme font la plupart des Vignerons, en ſe ſervant de la paille de ſeigle, & réuniſſant tous les rameaux d'un même cep.

Le fumier de pigeon eſt excellent pour les Vignes : c'eſt ſans doute parce qu'il eſt plus rare que celui des étables, qu'on n'en parle point dans les Livres d'Agriculture, particuliérement à l'égard des Vignes; il n'eſt pas moins conſtant que cette eſpece de fumier leur eſt infiniment utile. En effet, la Vigne ne demandant que de la chaleur, il s'enſuit que le fumier le plus chaud lui eſt très-propre, ſur-tout aux Vignes baſſes & dans les terreins où elle ne produit que des vins foibles : on en a fait l'expérience en Sileſie; on pourroit faire de ſemblables eſſais ſur les Vignes plantées contre des murs, ou qui forment des berceaux.

Bien des gens croient remédier à la ſtérilité du terrein à l'égard des Vignes, & augmenter la quantité du vin, en y faiſant porter du fumier ordinaire; mais il eſt conſtant que la qualité du vin en eſt affoiblie, en ce que le fumier fait graiſſer le vin blanc, & donne un mauvais goût au vin rouge. Le meilleur engrais qu'on pourroit employer en ce cas, eſt celui que les Habitants du Pays Meſſin ont trouvé & dont ils ſont uſage. Cet engrais n'eſt autre choſe que les ongles des pieds de moutons qu'ils nomment *Ingliottes*, ce ſont les ergots du derriere du pied de mouton, que les Tripiers ont ſoin d'ôter, & qu'ils vendent à bon marché. Ainſi, lorſqu'ils provignent, ils mettent une bonne poignée de ces ongles ſur chaque provin. Cet engrais ne communique au raiſin aucun goût ni aucune mauvaiſe qualité : il produit ſon effet dès la premiere année, & procure, pendant ſix ou ſept ans, une honnête abondance.

Nouvelles obſervations ſur la Culture de la Vigne.

On a découvert, dans les principes de la nouvelle Culture, des moyens propres à perfectionner celle de la Vigne, & d'après pluſieurs expériences. Selon Mr. du *Hamel*, il doit réſulter de grands défauts de la maniere dont on cultive les Vignes, ſans parler des travaux de culture qui ſont très-diſpendieux.

Cet habile Agriculteur s'eſt donc propoſé de faire ſur la Vigne l'eſſai de ſa méthode de cultiver les terres; & cela, 1°. par une diſpoſition différente des ceps. Pour cet effet, il a établi la Vigne en planches comme il le fait pour les bleds, en obſervant de laiſſer une plate-bande entre deux planches, & les proportions de ces planches à cinq pieds de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps, qui par ce moyen doivent être à la diſtance de trente pou-

ces l'une de l'autre, & les ceps à pareille diſtance les uns des autres. Il a donné aux plate-bandes cinq pieds de largeur : il convient qu'on peut planter les ceps à d'autres diſtances, comme à une ſeule ligne, chaque ligne éloignée l'une de l'autre de trois pieds & demi; mais pour abréger une expérience qui ſeroit d'une trop longue durée, il a établi une planche de ceps dans une Vigne plantée, il y avoit vingt-quatre ans, & qui étoit d'un bon rapport. Il y a fait faire une planche de cinq pieds de largeur : il l'a formée en provignant les vieux ceps pour établir les deux lignes extérieures, en obſervant de laiſſer deux pieds & demi de diſtance d'un provin à l'autre; il a conſervé les vieux ceps qui ſe trouvoient bien placés, le ſurplus fut garni de provins. Cette planche avoit quarante toiſes : on forma à côté une plate-bande de cinq pieds de largeur, en arrachant tous les vieux ceps qui ſe trouverent dans cet eſpace : on voit que cette planche devoit avoir dix pieds de largeur, cinq occupés par les ceps, & cinq par la plate-bande.

En conſéquence de la récolte que cette planche établie en 1752. donna en 1754. il fit faire trois pareilles planches proche la premiere.

2°. Par cette diſpoſition des ceps, on a d'abord la facilité de faire toutes les Cultures des plate-bandes avec les mêmes charrues & les mêmes Cultivateurs dont on ſe ſert pour faire celles des plate-bandes, ſelon la Méthode de la nouvelle Culture.

Le terrein ainſi cultivé dans les plate-bandes fait environ le tiers du total : les deux tiers reſtants ſe font à bras d'homme comme à l'ordinaire. Il s'enſuit delà que les fraix doivent être conſidérablement diminués par la diligence avec laquelle ces labours s'exécutent, puiſque c'eſt avec des charrues ou des Cultivateurs; mais il faut éviter d'endommager les ceps en approchant de trop près la charrue. Il y a encore une autre diminution de travail dans cette maniere de cultiver la Vigne, puiſqu'en diminuant le nombre des ceps, on épargne proportionnellement le travail des Ouvriers : la diminution des échalas, des liens, du fumier, procure encore une épargne conſidérable. Enfin, le ſillon qu'on fait faire avec la charrue dans le milieu des plate-bandes & auprès des ceps, ſert à faire écouler les eaux, qui par leur fraîcheur nuiſent à la Vigne.

A l'égard du temps de la taille de la Vigne qui ſe fait ſelon la méthode ordinaire pendant & après l'Hyver, Mr. du *Hamel* a éprouvé qu'il vaut mieux la tailler avant l'Hyver, immédiatement après les vendanges, & il a trouvé que les ceps n'avoient point ſouffert des gelées, & que les boutons avoient pouſſé des farments fort vigoureux & produit des raiſins en plus grande quantité.

A l'égard des labours que l'on commence, selon la méthode ordinaire, après que les Vignes ont été taillées, & dont le dernier des trois est à la saint Jean, le même Auteur observe que le premier de ces labours se fait dans un temps critique, c'est-à-dire, lorsque la Vigne est prête à pousser, & que les bourgeons sortent. 2°. Que depuis la saint Jean jusqu'aux vendanges, il croît quantité de mauvaises herbes qui offusquent les ceps, & nuisent à la maturité des raisins: il veut qu'après que la Vigne a été taillée avant l'Hyver, on lui donne un premier labour dans cette même saison, que l'on differe le second jusqu'à la fin du mois de Mai, & le troisieme au commencement du mois d'Août; que c'est-là la vraie méthode de cultiver les Vignes lorsqu'elles sont établies en planches; que les planches sont labourées à bras d'hommes, & les plate-bandes par la charrue ou le Cultivateur. Enfin, il a éprouvé qu'une piece de Vigne ainsi cultivée a donné en 1755 une des meilleures recoltes de vin qu'on ait faites depuis long-temps, & le vin estimé de très-bonne qualité; qu'elle a été très-abondante, puisqu'elle a été de 336 pintes mesure de Paris, & qu'elle a rapporté deux cinquiemes de plus, à proportion de la recolte qui avoit été faite dans la vieille Vigne, c'est-à-dire, que si elle avoit été toute mise en planches, elle auroit produit à raison de cinq au lieu de trois qu'on en retira.

Il a remarqué que les plus jeunes ceps de cette planche qui étoient à leur troisieme année, pouvoient entrer en comparaison avec les vieux ceps. Notez que cette planche étoit de 40 toises de longueur sur 10 pieds de largeur, qu'ainsi elle contenoit 66 toises quarrées & 4 pieds quarrés.

Les feuilles de la Vigne sont astringentes : on s'en sert en décoction contre le cours de ventre, la dysenterie & les hémorragies. Appliquées à la tête ou aux pieds, elles moderent la douleur de la tête. Ses larmes, quand on la taille au Printemps, sont bonnes pour la pierre & la gravelle : & distillées dans les yeux, elles guérissent la rougeur de ces parties, & éclaircissent la vue.

VIGNERONS. On doit être attentif à la maniere dont les Vignerons s'acquittent de leurs obligations. Un bon Econome examine par lui-même s'ils font les travaux nécessaires aux vignes dans les temps convenables; s'ils les labourent à la fin de Février; s'ils les binent avant la Madelaine, & s'ils les rebinent avant les vendanges, lorsque la saison le permet; s'ils provignent & font des fosses, quand il le faut; s'ils sont au travail depuis le matin jusqu'au soir, pendant tout le temps des travaux qu'ils doivent faire.

VIN (le) est le jus qu'on a exprimé du raisin, & qu'on laisse fermenter quelque temps pour qu'il soit bon à boire. Avant que ce jus ait fermenté, on l'appelle moût. Les qua-

lités d'un bon Vin sont d'être clair, fin, sec, sans goût de terroir, & qu'il ait de la force : il y a différentes sortes de Vins, le rouge, le blanc, le gris de Champagne, le Vin muscat.

VIN rouge. Maniere de faire le Vin rouge ordinaire. Après que le raisin a été foulé dans la cuve, on doit en laisser cuver le jus plus ou moins long-temps selon les circonstances. S'il est fin, & par conséquent rempli d'esprits, il suffit de le laisser cuver quatre ou cinq heures. Si cependant l'année avoit été pluvieusé, on peut le laisser cuver une nuit : si le Vin est grossier, on le laisse un joür entier, avant de porter le marc sur le pressoir. A mesure que le Vin sort par la cannelle, qui est au bas de la cuve, & tombe dans un tonneau ou grand baquet enfoncé en terre pour recevoir le Vin, on le puise avec des seaux ou autres vaisseaux, selon l'usage du pays, & on le porte par seaux dans des tonneaux disposés pour cela. On doit observer de ne point percer les poinçons neufs destinés pour le Vin de cuvée, que trois ou quatre jours avant le pressurage. Ce temps suffit pour faire exhaler le goût du bois, mais il faut les faire rincer à l'eau claire la veille du pressurage : ce qu'on appelle Vin de mere-goutte, est celui qui provient de raisins qui n'ont point été pressurés ou du moins très-peu.

VIN de Bourgogne. Pour faire de bon Vin de Bourgogne, on fait trois cueillettes dans les mêmes vignes. La premiere doit être des raisins les plus mûrs, les plus fins, les moins serrés; on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe le raisin fort court à cause de l'amertume de la queue; la seconde doit être de raisins gros, serrés & moins mûrs; la troisieme, de raisins verds ou pourris. On mêle tout ce qu'il y a de meilleurs raisins dans chacune de ces vignes les uns avec les autres : on sépare les grains de la grappe, par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrémité cinq ou six fourchons longs d'un pied; ce qu'on fait en diverses panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à mesure le jus qui en sort : on doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes; de ce mélange, il se forme un Vin excellent qui persevere plusieurs années dans sa bonté.

VIN gris. En Champagne, on entend par Vin gris le Vin que ceux qui ne sont pas de ce pays, appellent Vin blanc de Champagne. Ce Vin gris se fait avec du raisin noir; sa belle couleur doit être celle de l'eau de roche la plus épurée : à l'égard du Vin qu'on appelle Vin blanc en Champagne, il ne se fait que de raisin blanc, mais on ne fait pas grand cas de ce raisin. On n'emploie, pour le célebre Vin gris de Champagne, que des raisins noirs : les meilleurs sont ceux qu'on nomme en Champagne Morillon; en Bour-

gogne Pineau, & à Orléans Auvernas : on y mêle cependant un peu de Fromentêau, dont la couleur eſt d'un gris rougeâtre, tirant ſur le blanc. On cueille d'abord ceux qui ont les grains les plus mûrs & les moins ſerrés ; enſuite les plus gros pour le Vin de boiſſon, & enfin les verds & pourris pour les domeſtiques. Cette cueillette doit être faite, autant qu'il ſe peut, pendant la roſée & en des jours de brouillard.

2°. On doit faire le tranſport du raiſin de la vigne au preſſoir ſans grande ſecouſſe : le meilleur eſt d'arranger le raiſin dans des tonneaux, & de le tranſporter ſur une voiture roulante, & non ſur le dos des chevaux.

Auſſi-tôt que les raiſins ſont arrivés de la vigne, on les arrange ſur le preſſoir de quelque forme qu'il ſoit, & on donne bien vîte la premiere ſerre. Le Vin qui en ſort s'appelle Vin de goutte ; c'eſt ce qu'il y a de plus fin.

3°. On releve les raiſins écartés de la maſſe, & on donne la ſeconde ſerre qu'on appelle la retrouſſe : ordinairement le Vin de la premiere & ſeconde ſerre compoſe la cuvée de vin fin. On arrange les extrémités de la maſſe, & on les taille quarrément avec une beche tranchante, en rejettant deſſus les raiſins écartés, & on donne la troiſieme ſerre ; c'eſt ce qu'on appelle premiere trille : on met le Vin qui en ſort à part ; il eſt la plupart du temps fort fumeux, parce qu'il renferme tout l'eſprit de la maſſe, & n'eſt potable qu'au bout de quelques années.

4°. On donne la quatrieme ſerre, puis la cinquieme ſerre, & les autres qui s'appellent ſeconde, troiſieme & quatrieme taille, le tout juſqu'à ce que la maſſe ne produiſe plus de jus : on met auſſi à part les Vins de ces autres tailles, ou on les mêle ſuivant qu'ils ont la qualité qu'on ſouhaite. Le vin des dernieres tailles eſt celui qu'on appelle le Vin de preſſoir, deſtiné ordinairement pour la boiſſon des domeſtiques. Ceux qui ont beaucoup de vignes font deux, trois & juſqu'à quatre cuvées de Vin, en choiſiſſant toujours les raiſins les plus délicats pour les premieres, dont le Vin vaut toujours un tiers de plus que celui des ſecondes, & celui des ſecondes un tiers plus que les ſuivantes, ainſi à proportion. Dans chaque cuvée, il y a ordinairement les deux tiers de Vin fin, un demi-tiers de Vin de trille, & moins d'un tiers de celui de preſſoir.

Vin blanc ordinaire. Il ſe fait avec les raiſins qu'on appelle le Mêlier, le Beaume, & le Fromenteau : on les foule dans une cuve à part ; on ne les fait point cuver, de peur que le Vin ne devienne jaune, & on les porte ſur le preſſoir au ſortir de la cuve.

Vin muſcat. Pour qu'il ſoit bon, on doit laiſſer extrêmement mûrir les raiſins muſcats, enſuite on les cueille & on laiſſe bien fermenter le moût. Le bon Vin muſcat doit

être clair, blanc, d'un goût doux, agréable, mais un peu fort.

VIN gris-de-perle. Pour le faire, on met des raiſins noirs de la meilleure eſpece ſur le preſſoir auſſi-tôt qu'ils ſont coupés, & on les y preſſure. Quand le Vin eſt dans les tonneaux, on doit y mettre, de deux en deux jours, deux pintes & demie de vin, afin qu'il jette promptement ſon écume.

VIN à repaſſer ſur le marc. Si on a du Vin chez ſoi, ſoit rouge ou blanc, vieux ou nouveau, qui peche ou en couleur ou en force, on peut le repaſſer ſur le marbre, en les ſurvuidant dans la cuve : on doit le bien mêler avec le marc & le laiſſer cuver environ douze heures, ſi c'eſt du vieux Vin, & vingt-quatre, ſi c'eſt du nouveau; après quoi on le tire, & on l'entonne dans des tonneaux, auxquels on met une marque pour les reconnoître, enſuite on porte le marc au preſſoir.

Entonnage. La premiere fois qu'on remplit les tonneaux, on doit les remplir preſque entiérement, c'eſt-à-dire, qu'on puiſſe du doigt toucher aiſément au Vin; mais quand le Vin a jetté ſa premiere fougue, on acheve de les remplir : on les couvre de feuilles de vigne, avec un peu de ſable deſſus, juſqu'à ce qu'on les bondonne.

On ne doit pas ſe contenter de bien boucher tous les poinçons, pour garantir le Vin de la corruption de l'air; on doit encore les remplir auſſi ſouvent qu'ils en ont beſoin, c'eſt-à-dire, tous les huit jours depuis que le Vin eſt entonné juſqu'à la ſaint Martin, & depuis la ſaint Martin juſqu'en Janvier tous les quinze jours, & le reſte de l'année tous les mois environ.

2°. Les remplir d'un Vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui ſoit pas inférieur, afin de lui conſerver ſa qualité : au reſte, tant que dure la fermentation, on ne court point de riſque de remplir les poinçons d'un vin d'une qualité différente, & de couper & mélanger les différentes cuvées.

Tirage au clair. Le premier doit ſe faire, ſur-tout pour les Vins de Champagne, depuis la fin de Novembre juſques vers le milieu de Décembre; le ſecond, dans le courant de Février, & le troiſieme vers le mois d'Avril. Pour tirer le Vin au clair, on ſe ſert d'un boyau de cuir long de quatre à cinq pieds, & d'un ſoufflet de trois pieds de long. A chaque bout du boyau eſt un tuyau de bois, dont l'un tient à la cannelle attachée au bas du vaiſſeau qu'on veut vuider, & l'autre au bas du vaiſſeau qu'on veut remplir : lorſque le Vin eſt à niveau dans tous les deux, on introduit, dans l'ouverture ſupérieure du tonneau, un large ſoufflet, qui, à force de ſouffler, contraint le Vin de monter dans le

boyau, & de regagner ainsi le haut de l'autre tonneau. Quand on a vuidé une piece, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux; on lave bien la piece, & elle sert pour transvaser une autre, & on évite ainsi la nécessité où l'on seroit d'avoir un nombre prodigieux de tonneaux; car pour conserver le Vin bien blanc, on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en bouteille, parce que le Vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur. Après le troisieme tirage au clair, on met le Vin en cave, après avoir fait relier avec soin les poinçons, & y avoir fait mettre deux cerceaux neufs à chaque extrémité. Au reste, les caves ne sauroient avoir trop d'air: les meilleures sont celles dont les voûtes sont les plus élevées.

Collage des Vins. On les colle pour les éclaircir : le premier collage se fait à la mi-Mars avant le tirage au clair, & le second avant le tirage en bouteille. Pour les Vins de Champagne, on se sert pour cela de la colle de poisson qui se vend chez les Marchands Droguistes : il en faut un gros moins douze grains pour un poinçon, contenant deux cents pintes mesure de Paris. On la fait dissoudre dans un poëlon sur le feu dans une quantité d'eau proportionnée à celle de la colle; on la réduit en boules comme un morceau de pâte, & on la jette dans le Vin; & avec un bâton divisé par le bout en diverses parties, on agite le Vin avant & après y avoir versé la colle : lorsqu'elle s'est abaissée, ce qui arrive après cinq ou six jours, on doit la retirer du poinçon dans le temps froid, elle se clarifie plus promptement.

On ne doit pas coller, ni mettre en bouteilles, les Vins rouges de la premiere année : tant que le Vin est dans le tonneau, on doit le remplir tous les mois du meilleur Vin que l'on ait, & s'il se peut du Vin de la même cuvée.

Pour dégraisser le Vin, on doit mêler dans six pintes de vin rouge ou blanc, six onces de tartre rouge de Montpellier, & on jette ce mêlange dans le tonneau qu'on remue bien, & on le laisse reposer douze ou quinze jours.

Pour adoucir un Vin rude & verd, on met dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie, & deux livres de miel que l'on a détrempé dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bien bouillir pour en tirer la cire

Pour l'éclaircir, on met dans le tonneau une composition faite avec six onces de sucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs, & les coquilles bien broyées, & deux pintes du même Vin le tout mêlé : on remue le tonneau quelques moments, & on laisse reposer le Vin cinq à six jours.

Pour donner de la force à un Vin foible, on peut, après avoir bien agité le Vin par le bondon avec un bâton fendu, y verser une pinte d'eau-de-vie, & le laisser reposer dix jours avant de le boire.

Pour

Pour bien mettre les Vins en bouteille, on doit laiſſer un demi-pouce de vuide entre le Vin & le bouchon, & ne pas fermer la cannelle toutes les fois qu'on a rempli une bouteille. Celles en forme de poire, tenant pinte de Paris, ſont les meilleures : le verre doit être bien cuit, également diſtribué, l'embouchure ouverte à l'extrémité de deux lignes plus qu'à un pouce plus bas où le bouchon doit pénétrer, & l'ouverture ronde, point tranchante.

Les bouchons doivent avoir un pouce & demi de longueur; ils ne doivent point être ni trop mous, ni trop fermes, & taillés bien ronds. On ne doit employer que des bouchons neufs, ſur-tout pour les Vins blancs de Champagne.

La ficelle doit être de trois fils, bien torſe, bien ſeche; le goudron pour goudronner l'embouchure de la bouteille, doit être compoſé de deux livres de cire jaune, une livre de poix réſine, une livre de poix blanche, & une once de térébenthine : on mêle le tout, & on le fait bouillir dans un chaudron. Les bouteilles étant remplies & bouchées, doivent être couchées de côté ſur terre, de façon que le vuide qu'on laiſſe ſe trouve dans le corps de la bouteille, & non au bout du col.

Pour faire mouſſer du Vin de Champagne, il faut le tirer en bouteille depuis le moment du preſſurage, juſques vers la fin de Novembre, parce qu'on le tire alors dans le temps de ſa fermentation, & qu'il eſt dans toute ſa force. Au reſte, les Vins ne mouſſent pas également toutes les années, ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des ſaiſons.

Les Vins extrêmement fumeux réuſſiſſent difficilement à mouſſer. Ceux qui ne prennent pas aiſément la mouſſe, doivent être mis en bouteille préciſément dans le temps que la ſeve commence à monter au ſarment : à l'égard des Vins qu'on ne deſtine point à mouſſer, ils ne doivent point être mis en bouteille que lorſqu'ils ont près d'un an.

Pour le mettre en bouteille & le ſoutirer, il faut qu'il ſoit clair & repoſé : on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au deſſus du jable; on y met une cannelle, & on le tire en bouteilles qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liege.

Nouvelle Méthode pour parvenir à faire de bon Vin.

1°. On doit être inſtruit de toutes les qualités de chaque eſpece de raiſin.

2°. On ne doit point attendre que les raiſins ſoient trop mûrs pour vendanger, ni donner dans l'excès contraire en les coupant trop verds.

3°. Lorſqu'on veut faire des Vins rouges dans leſquels on mêle des raiſins blancs, on doit d'abord faire vendanger les raiſins noirs, qu'on jette dans des tonneaux, & que l'on

foule avec les pieds : cela fait, on met le moût ou jus & le marc tout ensemble dans la cuve.

4°. Vendanger en même-temps les raisins blancs, les fouler, & les faire passer sous le pressoir pour en exprimer tout le jus, mais cependant ne le pas trop presser : en jetter le moût seul dans la cuve par dessus celui du raisin noir, afin que les deux liqueurs se mêlant fermentent ensemble. Lorsque la saison n'est pas froide, la liqueur ne tarde pas à fermenter, les pellicules du raisin s'élevent à la surface, & en peu de temps tout le marc est au dessus du Vin qui fermente. On doit remarquer que les deux tiers de ce marc trempent dans le Vin; mais il est constant que l'autre tiers reste à sec, qu'ainsi, faute de tremper dans le Vin, il s'aigrit : or, cette aigreur faisant exhaler les esprits vineux, se mêle dans une partie de ces esprits; la liqueur, comme un levain, lui donne un mauvais goût : l'autre partie se répand dans l'air, & y exhale une odeur vineuse d'une force qu'on ne peut supporter long-temps sans danger. Pour remédier à cet inconvénient, l'Auteur de cette méthode a imaginé une cuve dont il a donné la description dans le Journal Économique, (Novembre 1757.) par le moyen de laquelle les esprits volatils retombent dans la masse de la liqueur par le secours d'une espece de casque & de tuyau recourbé; de sorte que le Vin fait toutes ses fonctions dans cette nouvelle cuve aussi librement que dans les cuves ordinaires, sans perdre ses esprits, & toutes les parties de la vendange y sont mises à profit, parce que l'air a la liberté de sortir par le goulot du tuyau qui amene les esprits : le Vin se façonne ainsi parfaitement, en ménageant à l'air cette liberté. Cette invention conserve au Vin toute sa force, & lui en donne même dans le cas où il n'en auroit pas assez : on peut de cette maniere laisser travailler le Vin avec les pellicules de raisin, jusqu'à ce qu'il en ait détaché assez pour lui donner une couleur foncée. Lorsqu'on voit que le Vin est bien coloré, & que sa grande fermentation a cessé, on doit le tirer de la cuve, & on le transvase dans un autre vaisseau bien net & rincé avec du Vin; s'il a déja contenu du Vin auparavant, il en sera meilleur. Plus le vaisseau où on met le Vin en pourra contenir, mieux le Vin se conservera.

Comme le Vin y fermentera quelque temps, on doit lui laisser la liberté de sortir par le bondon, sans quoi le tonneau pourroit crever; mais de peur qu'il ne s'échappe trop d'esprits volatils, on éleve sur le tonneau un casque ou chapiteau, dont le collet doit être proportionné au bondon; on peut ensuite laisser le Vin passer l'Hyver dans cet état, après quoi on le bouche entiérement.

Un moyen d'avoir du Vin excellent, seroit de le mettre

dans de grands vaiſſeaux appellés Foudres, & capables, s'il étoit poſſible, de contenir tout le Vin d'une récolte. Les douves d'un tel vaiſſeau ou tonneau doivent avoir bouilli dans le goudron, & être d'une épaiſſeur proportionnée à leur groſſeur, c'eſt-à-dire, depuis un pouce juſqu'à deux. Les cerceaux doivent être de longues planches de chêne pliées en rond par le moyen du feu : il faut qu'elles ſoient de longueur ſuffiſante, comme le bois qui fait le tour d'un crible, qu'elles entourent le vaiſſeau & croiſent par-deſſus l'autre bout; les cerceaux doivent être larges d'un pied & épais d'un pouce ou deux : on choiſit pour cela des arbres un peu cintrés & diſpoſés à la courbure, afin qu'ils ſerrent les douves à meſure qu'on les fait avancer; on doit les ſcier ſur le champ de la courbure, pour que toutes les planches ſe trouvent cintrées : on pourroit au lieu de ces cerceaux ſe ſervir de cerceaux de fer, comme on fait en Allemagne. 2°. Ces ſortes de foudres doivent avoir au dedans une piece de bois, qui, au moyen de deux boulons, retiendra les fonds directement au centre du tonneau pour qu'ils ne puiſſent jamais s'écarter; ſi, avec cela, on bouche tous les pores avec du goudron, le Vin ſe conſerveroit des ſiecles. Si on n'a pas des Vins auſſi parfaits que le cru du terroir le comporte, c'eſt faute d'avoir examiné ce qui peut contribuer à lui donner ce degré de perfection ſuivant ſa nature. Or les défauts de la plupart de nos Vins viennent, comme on l'a dit ci-deſſus, 1°. de ce que la liqueur en fermentant n'agit pas ſur toute la vendange; 2°. de ce qu'une partie du marc s'aigriſſant alors, attendu qu'il reſte à ſec, communique au Vin une partie de cette aigreur, laquelle aigrit comme un levain toute la maſſe; 3°. de ce que la plupart des parties volatiles les plus ſpiritueuſes s'exhalent, & cauſent un affoibliſſement dans la liqueur; 4°. de ce que l'on met le Vin dans de petits vaiſſeaux d'un bois mince qui ne peuvent pas le conſerver dans toute ſa qualité, parce qu'une bonne partie des eſprits s'évapore; 5°. de ce que n'y ayant pas une aſſez grande quantité de Vin raſſemblé, les molécules vineuſes ne peuvent pas travailler avec aſſez de force pour s'épurer & ſe dégager des parties terreſtres & groſſieres, qui avec le temps forment un dépôt qu'on appelle la lie : c'eſt pour remédier à ces défauts, qu'on a propoſé les moyens ci-deſſus.

Mais auſſi dès que tous les mélanges & l'arrangement des parties ſont parvenus à cet état de perfection, on ne doit pas tarder à faire uſage de ce Vin.

Le Vin rouge eſt le plus ſtomachal, le plus nourriſſant, & celui qui s'accorde le mieux à tous les tempéraments : il fortifie, chaſſe les vents & la mélancolie, eſt bon pour les contuſions & les diſlocations; bu le matin, il eſt un bon pré-

ſervatif contre la peſte. L'excès du Vin peut produire de grandes maladies, telles que l'apoplexie, la paralyſie, la goutte. L'eſprit de Vin, c'eſt l'eau-de-vie bien diſtillée pluſieurs fois.

VIN brûlé. Prenez une pinte du meilleur Vin de Bourgogne : mettez-le dans une chocolatiere avec demi-livre de ſucre, une feuille de macis, deux clous de girofle, un petit bâton de cannelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zeſtes de citron, deux feuilles de laurier; mettez la chocolatiere devant un bon feu, & du charbon allumé tout autour : quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le Vin eſt bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé; laiſſez-le brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne tout ſeul : mouillez une ſerviette blanche, & paſſez le Vin au travers dans un vaiſſeau ou bouteille, dont l'ouverture ſoit large, & ſerrez-le tout chaud.

L'eau-de-vie brûlée ſe fait de la même maniere.

VIN de liqueur. On appelle ainſi les Vins d'Eſpagne, le Vin muſcat, la Malvoiſie, le Vin de Canaries, le Vin de Saint-Laurent.

VIN imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire. Coupez deux citrons par tranches, pelez & coupez de même deux pommes de reinette; mettez le tout dans un plat avec demi-livre de ſucre en poudre, une pinte de bon Vin de Bourgogne, ſix clous de girofle, un peu de cannelle concaſſée, de l'eau de fleur d'orange; couvrez bien le tout, laiſſez-le infuſer trois ou quatre heures, puis paſſez-le à la chauſſe : on peut, ſi on veut, ambrer ce Vin, ou le muſquer, en y mettant un grain pilé avec du ſucre, enveloppé de coton, & attaché à la pointe de la chauſſe où on le paſſe.

VINS médicaux. Ce ſont des Vins empreints des ſubſtances d'une ou de pluſieurs drogues médicinales : on en fait de pluſieurs ſortes.

VIN d'abſynthe, maniere de le faire. Mettez au temps de la vendange, dans un petit tonneau d'environ cinquante pintes, un faſcicule ou groſſe botte de ſommités d'abſynthe cueillie dans ſa vigueur & ſechée, & trois onces de cannelle concaſſée; rempliſſez le tonneau du moût ou ſuc de raiſins blancs nouvellement exprimé; mettez-le à la cave, ſans le boucher de ſa bonde, laiſſez fermenter la liqueur, puis achevez de remplir le tonneau avec du vin blanc : bouchez-le bien, & gardez-le pour le beſoin, en le tirant par la voie ordinaire. Ce Vin fortifie l'eſtomac, excite l'appétit, tue les vers, abat les vapeurs : la doſe ordinaire eſt d'un demi-verre ſeulement pendant quelques jours; car un uſage fréquent affoibliroit la vue.

VIN de bugloſe. Mettez tremper des racines de bugloſe bien nettoyées dans du Vin, juſqu'à ce qu'il en ait attiré

la ſaveur & la vertu, & on en fait boire pour boiſſon ordinaire.

Il purifie le ſang, fortifie les eſprits, chaſſe par les urines les humeurs mélancoliques, délivre le cerveau des vapeurs épaiſſes qui le troublent & cauſent la triſteſſe; il eſt bon auſſi contre la palpitation de cœur.

VIN camphré. (eſprit de) Mettez une once & demie de camphre briſé par petits morceaux dans un matras : verſez deſſus douze onces d'eſprit de Vin rectifié; bouchez le vaiſſeau exactement, agitez-le de temps en temps, juſqu'à ce que tout le camphre ſoit diſſous; verſez la diſſolution dans une bouteille, ce ſera l'eſprit de Vin camphré. Il eſt propre contre la peſte, le mauvais air, l'apoplexie, l'épilepſie, les maladies hyſtériques : la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt; il eſt ſpécifique contre la gangrene.

VINAIGRE. Liqueur acide qui ſe tire ordinairement du vin, ou plutôt c'eſt le vin qui diſſout ſon tartre par une ſeconde fermentation; ce qui arrive promptement ſi on expoſe le Vin dans un lieu chaud. On peut faire du Vinaigre ſur le champ en mêlant de la crême de tartre avec de la lie de Vinaigre, & verſant de l'eau ſimple par-deſſus. Ou bien ſi vous voulez d'un tonneau de mauvais vin en faire un de bon Vinaigre, ſuſpendez-y dedans un nouet contenant cinq livres de tartre crud, réduit en poudre ſubtile & arroſé d'une livre d'huile de vitriol : il faut agiter de temps en temps le nouet. Le Vinaigre eſt pénétrant, atténuant, aſtringent : c'eſt un bon remede contre les piquures des ſerpents; pris intérieurement, il réſiſte à la corruption & au venin. La fumée du Vinaigre arrête le ſang dans l'hémorragie du nez : appliqué au nez & pris intérieurement, il convient aux affections ſoporeuſes; ſon odeur guérit la ſyncope. Le Vinaigre eſt contraire aux hypocondriaques, aux mélancoliques, aux goutteux.

VINAIGRE roſat. Prenez de gros boutons de roſes rouges, appellées roſes de Provins : coupez-en l'onglet, c'eſt la partie blanche couverte du calice; faites ſécher cette partie rouge au ſoleil : prenez une livre de ces roſes ainſi ſéchées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, verſez-y dedans huit livres de bon Vinaigre; bouchez la bouteille, & expoſez-la au ſoleil pendant environ trois ſemaines; après quoi, coulez & exprimez le tout; verſez l'expreſſion dans la même bouteille, expoſez-la au ſoleil le même eſpace de temps : coulez le Vinaigre en exprimant bien le tout, & le gardez. Ce Vinaigre peut ſervir autant pour les aliments que pour les remedes.

VIOLETTES. La Violette eſt d'une couleur purpurine ou bleue; elle eſt compoſée de cinq feuilles : ſon odeur eſt douce & fort agréable. La Violette croît par touffes;

elle ſe multiplie par le moyen de ſes racines qu'on éclate: celle qu'on cultive dans les jardins eſt la Violette double. On doit la replanter tous les trois ans. Elle ſe plaît dans les lieux ombrageux; il lui faut une terre bonne & forte, & du ſoleil médiocrement: on l'arroſe de temps en temps, & on doit la tenir nette de toutes les méchantes herbes.

On ſe ſert en Médecine des fleurs de Violettes, & on en fait un ſirop propre pour tempérer la bile, ſur-tout la noire : il modere la chaleur des fievres, remédie à la toux, & purge doucement. On doit choiſir pour ce ſirop les fleurs de Violettes ſimples, humectées de la roſée, de belle couleur & odorantes. La ſemence de Violette eſt purgative, ſur-tout à l'égard des reins & du calcul : la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à trois.

VIORNE. Arbriſſeau dont les branches ſont extrêmement ſouples & rampantes : on s'en ſert pour lier des fagots; ſes fleurs ſont blanches & en forme de bouquet; elles portent de petits grains ſemblables à des lentilles, leſquels ſont d'abord verds, puis rouges, & enfin noirs : on prétend que mis en poudre & pris par la bouche, ils guériſſent la diarrhée. La Viorne ſe plaît dans les lieux frais: cette plante a un goût âcre & brûlant.

Elle eſt propre en décoction pour la grattelle, & elle nettoie les vieux ulceres, étant appliquée deſſus.

VIPERE. (la) Eſpece de ſerpent aſſez ſemblable à l'anguille, long comme le bras & gros de deux pouces : elle rampe lentement & ne bondit point comme les autres ſerpents; elle pullule beaucoup, habite les lieux rudes & pierreux.

Elle n'eſt venimeuſe que par ſa morſure : elle darde ſon venin par ſa langue.

Les remedes extérieurs contre la morſure de la Vipere, ſont de lier promptement la partie au-deſſus de la morſure, en ſerrant bien la ligature, afin d'empêcher le venin de pénétrer : ou appliquer deſſus la tête de la Vipere qui a mordu; & ſi la choſe ne ſe peut, on fera rougir un morceau de fer plat, & on l'approchera de la plaie le plus près qu'il ſera poſſible; on en ſcarifiera la plaie, & on y appliquera de la thériaque, ou un crapaud vif en forme de cataplaſme : mais ces remedes doivent être appliqués promptement. Les vertus des Viperes conviennent en général aux maladies où il y a quelques venins, comme les fievres malignes & peſtilentielles : on s'en ſert intérieurement dans la gale maligne; elles renouvellent la maſſe du ſang : leur graiſſe ou huile eſt bonne à ceux qui ont les écrouelles; on prend les Viperes en bouillon ou en poudre. Cette poudre ſe fait ainſi : on éventre & on écorche les Viperes. On les fait ſécher à la fumée de baies de genievre, puis on les

pulvériſe, & on y met pour quatre parties de fleurs de fouſre & de mirrhe, de chacune demi-partie, & on arroſe le tout de quelques gouttes d'huile de cannelle.

La poudre de Vipere eſt fort eſtimée par la guériſon qu'elle procure de certaines maladies, comme la petite vérole, les fievres malignes, & toutes les maladies où il faut réſiſter au venin & purifier les humeurs : la doſe eſt depuis huit grains juſqu'à trente, dans du bouillon. Cette poudre ſe fait avec la chair de la Vipere, après qu'on lui a ôté la tête, la peau & les entrailles; on pile les tronçons de ſon corps; on les fait ſécher, & on les paſſe au tamis. Le fiel & la graiſſe de Vipere ſont encore des remedes fort utiles pour les maladies dont on vient de parler.

VITRIOL. Sel minéral qu'on tire comme le ſalpêtre par filtration ou évaporation des mines de cuivre. Il y en a de quatre ſortes : 1°. le blanc, on le tire par évaporation des fontaines vitrioliques; c'eſt une pierre rougeâtre qui doit être en gros morceaux blancs, purs & nets, d'un goût aſtringent & un peu âcre. 2°. Le verd qui eſt de trois ſortes : celui d'Allemagne; il eſt en cryſtaux verds & bleuâtres, d'un goût âcre; on s'en ſert pour faire de l'eau-forte : celui d'Angleterre, dont les cryſtaux ſont de couleur verte & brune, d'un goût doux, aſtringent : celui d'Italie, appellé Vitriol Romain; il eſt de couleur verte, d'un goût un peu âcre : on ſe ſert de ces ſortes de Vitriols pour arrêter le ſang extérieurement; on en fait auſſi de l'eau minérale artificielle, & de la poudre de ſympathie. 3°. Le bleu, on l'apporte de Chypre; il eſt en cryſtaux bleus; il eſt âcre & cauſtique : on s'en ſert pour conſumer les chairs des ulceres. 4°. Le rouge appellé autrement colcothar; c'eſt une pierre rougeâtre qui vient de Suede & d'Allemagne : on le trouve calciné dans la mine par des feux ſouterrains : il eſt plus rare que les autres; il ſe diſſout aiſément dans l'eau. Il entre dans la thériaque : on en fait d'artificiel, en calcinant le Vitriol verd une ſeconde fois à un feu violent; il arrête le ſang très-promptement. L'eſprit de Vitriol eſt une liqueur très-corroſive, qui ſe fait par la diſtillation avec du Vitriol ordinaire qu'on a fait calciner ſur des charbons ardents & qu'on a réduit en poudre. On met cette poudre dans un vaiſſeau luté, & on fait la diſtillation d'abord à petit feu, & enſuite par un ſeu violent & continuel pendant quatre jours : enſuite ce qu'on trouve dans le récipient, eſt appellé eſprit ou huile de Vitriol. Il ouvre les obſtructions, tempere les ardeurs de la fievre, en le mêlant dans la boiſſon depuis quatre gouttes juſqu'à douze. Tous les eſprits du Vitriol ſont propres contre les vers, & pour fortifier l'eſtomac & les inteſtins.

VIVES. Petit poiſſon de mer. Maniere de les apprêter;

1°. au roux & aux câpres : après les avoir lavées, ciselées & farinées, faites-les frire dans une friture de beurre raffiné ; étant frites, faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, puis une pincée de farine, & remuez ; étant roux, mettez-y persil, ciboule, champignons hachés ; mouillez de bouillon de poisson, avec sel & poivre : faites mitonner vos Vives dans cette sausse, ensuite dressez-les dans un plat ; mettez une poignée de câpres dans la sausse, & liez-la d'un coulis au roux.

En fricassée blanche. Etant lavées & essuyées, on les coupe par morceaux ; on les met dans une casserole, où l'on fait fondre un morceau de beurre frais ; puis on y met les Vives avec champignons, mousserons, sel, poivre, bouquet, pincée de farine ; mouillez de bouillon de poisson & de vin blanc, & faites cuire à petit feu.

VIVIER. Réservoir ou piece d'eau vive, où l'on met du poisson pour la provision de la maison : il doit être profond au moins de quatre pieds, revêtu de terre forte ou de terre glaise : on y fait couler la décharge de quelque bassin ou de quelque ruisseau ; car il faut que le Vivier ait des sources qui le rafraîchissent, autrement le poisson sentiroit la boue. La perche, la tanche, le brocheton y peuvent profiter, mais non la carpe, ni les autres ; car ces sortes d'endroits sont trop resserrés pour que le poisson y grossisse & multiplie comme il fait dans les étangs. Les Viviers, ainsi que les canaux & fossés, doivent être curés tous les dix ans.

Lorsqu'on a la commodité d'avoir quelques trous ou mares où l'eau ne tarit point, on peut le creuser jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue, & y mettre dix ou douze carpes femelles & trois ou quatre mâles, & on en peut tirer plusieurs milliers d'alvins.

ULCERES dans la bouche. Remede. Gargarisez-la avec du vin & de l'eau, ou de la décoction de cresson faite en eau ; ou avec une décoction de pilosele, consoude & verge d'or ; ou tenez dans la bouche le jus de plantain ; ou mâchez ses feuilles & ses racines cuites.

ULCERE sur la langue. Gargarisez-vous avec le jus de feuilles de moutarde, mêlé avec un peu d'eau & de miel, ou avec une décoction chaude de plantain.

ULCERE de la gorge. Prenez plein le creux de la main de chenevis : concassez-le dans un mortier ; mettez par dessus chopine de verjus, mais promptement, de peur que le chenevis ne se tourne en huile. Le malade s'en gargarisera.

ULCERES des jambes. Appliquez dessus de la décoction de feuilles de ronces, faite en vin ou en eau, ou des pommes pilées, ou de la décoction de feuilles de noyer avec un peu de sucre, dans laquelle il faut tremper des plumaceaux appliqués médiocrement chauds : ou mettez des feuil-

les de noyer dans de l'eau ſur un petit feu; au bout de quelque temps, retirez le vaiſſeau; baſſinez l'Ulcere avec l'eau, & appliquez les feuilles deſſus : continuez juſqu'à guériſon.

ULCERES au poumon. *Voyez* Empieme.

En général, les Ulceres au poumon ſe guériſſent fort difficilement; cependant on peut les guérir avec le baume du Perou, en le prenant comme on fume une pipe, mais avec un tuyau fait exprès, & en faiſant entrer la fumée dans le poumon, & ne la laiſſant pas échapper par le nez. Le baume de la Mecque eſt un des remedes le plus efficace : la doſe eſt depuis cinq juſqu'à quinze gouttes, le matin à jeun dans du vin ou du bouillon.

Pour quelques Ulceres que ce ſoit. Prenez deux jaunes d'œufs, deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment. Mêlez le tout enſemble & en appliquez ſur les Ulceres & ſur les plaies. Ou mettez deux cuillerées d'huile de noix avec autant d'eau de chaux, ce ſera un baume excellent pour les Ulceres & les brûlures. Ou prenez ſix gros crapauds : mettez-les quatre jours ſous un pot de terre dans un lieu ſec comme une étable pour dégorger leur venin; puis mettez-les dans un autre petit pot de terre, l'eſpace de vingt-quatre heures, rempli d'eau-de-vie : enſuite prenez une chopine de bonne huile de lin; faites-la bouillir dans une grande poêle, & y mettez frire les crapauds, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs comme du bois : paſſez la liqueur dans un linge; c'eſt un baume excellent pour les Ulceres.

ULCERES vieux & difficiles à cicatriſer. Prenez demi-once d'aloës, autant de mirrhe : réduiſez-les en poudre déliée; pilez-les enſemble dans un mortier, en verſant deſſus petit à petit des ſucs d'abſynthe, de grande éclaire & de plantain : mettez enſemble, en parties égales, ce qu'il faudra de ces ſucs pour réduire l'aloës & la mirrhe en conſiſtance de miel; ajoutez-y, s'il eſt poſſible, un peu de poudre de ſang de dragon, & appliquez de ce remede étendu ſur un plumaceau.

ULCERE malin & chancreux. Prenez quatre livres ou environ d'eau de forge de Maréchal de la plus ferrée; mettez-y demi-once d'alun de glace & deux dragmes de verd-de-gris en poudre : mêlez-le tout enſemble, & le faites bouillir à la diminution de la huitieme partie de l'eau. Trempez dans cette eau une compreſſe de linge de chanvre, & mettez-la ſur l'Ulcere bien nettoyé auparavant, & une bande par deſſus.

Les feuilles vertes de lierre cuites en vin conſolident les grands Ulceres; ou ſaupoudrez-les de poudre d'écailles d'huitres brûlées.

Frottez de vif-argent une lame de plomb, & l'appliquez fur l'Ulcere; cette application continuée les cicatrife.

ULCERES fales. Pour les deffécher appliquez-y du jus de mûres de ronces, ou de la poudre de vermoulure de bois de vieux chêne, ou du poireau pilé & incorporé dedans: ou applatiffez une plaque de plomb, de maniere qu'elle foit fort mince : percez-la d'une épingle; pofez-la fur le mal, & y mettez une feuille de lierre par deffus, & fur le lierre une compreffe, & changez de feuille de lierre deux fois le jour.

ULCERES creux & profonds. Appliquez-y du jus de lierre incorporé avec du verd-de-gris, ou de la bétoine pilée avec un peu de fel.

S'il y a des vers dans les Ulceres, appliquez-y des feuilles récentes d'agrimoine avec du vieux oing en cataplafme, ou de la grande fcrophulaire & de l'arroche puante pilées enfemble.

VOL ou larcin. Il y en a de plufieurs fortes, 1°. celui qui eft fait clandeftinement & fans violence & non accompagné de circonftances graves : ceux qui font convaincus d'en être coupables, font punis du fouet pour la premiere fois; s'il y a récidive, après avoir été déja repris en Juftice, ils font condamnés à être pendus.

2°. Le Vol commis dans les Eglifes, Maifons royales, dans les Jurifdictions & pendant l'Audience, font punis de mort.

3°. Le Vol des chofes qui fervent au fervice divin, comme les ornements d'Eglife, croix, chandeliers, lampes, doivent être punis de mort. Le Vol des Vafes facrés demande une plus grande punition : les coupables font condamnés à faire amende honorable devant la porte de l'Eglife où ils ont fait leur Vol, à avoir le poing coupé, être pendus, & leur corps jetté au feu.

4°. Le Vol des chofes où le Public eft intereffé, parce qu'elles ne peuvent pas être gardées avec le même foin que d'autres, & qui font par cette raifon fous la protection de la Juftice; telles font les charrues, charrettes, herfes, les linges expofés au foleil, les chevaux & beftiaux qui font au pâturage dans un pré fous la foi publique. Les coupables de cette forte de Vol doivent être punis féverement, & fuivant la valeur de la chofe & les circonftances.

VOL du Chapon. On appelle ainfi un arpent de terre autour du principal manoir, & qui eft accordé au fils aîné par préciput dans les terres nobles.

VOLAILLE, (Maniere d'engraiffer la) c'eft-à-dire, les chapons, les poules & fur-tout les jeunes. Servez-vous pour cela d'une cage faite exprès, qu'on appelle épinette, que l'on met dans un lieu chaud & un peu fombre : avant

que de les y enfermer, plumez-leur la tête & les entre-cuisses & sous les aîles, pour qu'elles aient moins de vermine: nourrissez-les d'une pâte composée avec la farine de millet & d'orge ou d'avoine; d'autres se servent de farine de bled de Turquie : faites-leur en avaler deux ou trois fois le jour plusieurs morceaux plus longs que ronds & comme des feves, & après les avoir trempés dans l'eau, car cela leur sert de nourriture & de boisson; donnez-leur-en autant qu'elles en peuvent prendre : continuant ainsi pendant un mois, les chapons & les poulardes seront aussi grasses qu'on peut souhaiter,

La Volaille s'engraisse mieux en Été qu'en Hyver : pour pouvoir nettoyer le petit espace qu'elles occupent & les garantir de la vermine, on les en sort de temps en temps, & on les laisse prendre l'air une heure ou deux pour s'éplucher.

Maladies de la Volaille. 1°. La pepie; c'est une maladie causée par une chaleur interne, & pendant laquelle elles ne veulent boire ni manger : on doit lever doucement ce cartilage avec une aiguille, & leur laver la langue avec du vinaigre.

2°. Les enfermer sous une mue pendant deux ou trois jours, & leur donner à boire de l'eau dans laquelle on met tremper de la graine de melon & de concombre.

Pour le flux de ventre, leur donner à boire un peu de vin chaud, où l'on aura fait bouillir de la pelure de coing, & pour nourriture de l'orge.

Pour taies ou cataractes sous les yeux, causés par le grand froid ou le grand chaud, leur donner de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle & un peu de millet.

Pour la faim vorace, lorsqu'elles couvent & mangent leurs œufs, on leur donne un œuf dont on a ôté le blanc, & où l'on a détrempé du plâtre à la place, de maniere que le tout soit dur comme une pierre.

Pour la vermine: les frotter de beurre, ou les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin.

Pour la gale : on les rafraîchit avec des bettes & des choux hachés menu, & du son détrempé.

Pour la goutte : on leur graisse les pieds & les jambes de graisse de poule.

Pour l'abcès au croupion : on le fend avec un ciseau, & on les rafraîchit de même que pour la gale.

Pour le mal caduc, qui les fait devenir maigres & leur ôte l'appétit : il n'y a pas d'autre remede à ce mal difficile à guérir, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin; les nourrir cinq ou six jours d'orge bouilli, & ensuite avec des bettes & des choux hachés menu.

Pour la phthisie qui les fait devenir hétiques : il n'y a

point de remede quand elle eſt formée; on peut la prévenir, en leur donnant de l'orge bouilli avec de la poirée.

Pour la mue, à laquelle les petits poulets ſont ſujets, & perdent leurs plumes, on ne doit point les lever matin : il faut les expoſer ſouvent au ſoleil, leur jetter avec la bouche du vin tiede ſur leurs plumes.

Pour la rupture de jambe : les mettre ſous la mue, c'eſt-à-dire, dans une chambre, avec bonne nourriture & bonne eau, ſans y laiſſer aucun bâton pour ſe percher, & ne jamais leur empaqueter ni lier la jambe; le repos & la nature les guérit : au reſte, le froid cauſe aux poules beaucoup de maladies.

On fait un profit conſidérable ſur la Volaille, en la portant vendre aux marchés voiſins : les poulets, depuis le commencement du Printemps juſqu'au mois d'Octobre, ayant le ſoin de mettre les poules couver de bonne heure : les dindonneaux dans le mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont alors chers : les poulardes, depuis le mois d'Août juſqu'en Mars : les chapons, les dindes & les dindons, pendant tout l'Hyver : les oyes, depuis la fin de Septembre juſqu'au Carême : les oiſons, pendant le mois d'Août & Septembre : les canards pendant tout l'Hyver.

A l'égard des pigeons de colombier, le débit en eſt fort conſidérable, ſur-tout aux mois de Mars & Septembre : on en peut vendre depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de l'année; car la premiere volée eſt dans le courant du mois de Mars : les faiſans, depuis le mois d'Août juſqu'au Carême, &c.

VOLAILLE rôtie, ſoit poulets, faiſans, perdrix, &c. Maniere de la couper. Prenez l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuiſſe, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez-la avec la main gauche : faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux. Quand le pigeon eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes : le canard & les oiſeaux de riviere ſe coupent par éguillettes; enſuite on leve les aîles, les cuiſſes & la carcaſſe. Les lapereaux & les levreaux : on les fend depuis le col en deſcendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux en travers.

VOLIERES pour les pigeons. *Voyez* Pigeons.

VOLIERES pour les perdrix. *Voyez* Perdrix.

VOLIERES pour les oiſeaux de chant ou de plaiſir : celles-ci ſont un fort bel effet dans un jardin. Lorſqu'on ſe propoſe de les faire fort grandes & d'y mettre diverſes eſ-

peces d'oiseaux, il faut que ces sortes de Volieres soient à l'abri du Nord, qu'elles soient en partie couvertes, qu'il y ait dedans quelque piece de gazon & quelques arbrisseaux, & un ruisseau artificiel qu'on y fait passer, le tout en grand air, afin que les oiseaux s'y plaisent & s'y perpétuent.

VOMISSEMENT fréquent. Remede pour l'arrêter. Prenez tous les matins deux bonnes cuillerées de vin d'Espagne. Ou, avalez de la poudre de roses rouges avec de la poudre de cannelle dans du vin. Appliquez souvent sur l'estomac un sachet plein d'absynthe seche.

VOMISSEMENT après le repas. Prenez une cuillerée de sirop de baies de sureau, fait avec sucre & avec miel. Ou, prenez avec un brin de paille, une goutte d'huile de térébenthine, après l'avoir fait dissoudre dans un bouillon ou tasse de thé. Ou, prenez les bouillons d'écrevisses. *Voyez Colera morbus.*

VOMITIFS, (les) sont nécessaires quand l'abondance des humeurs est si grande qu'elles occupent & surchargent l'estomac, & courent risque de passer dans le sang. Ils agitent & secouent plus vivement que les purgatifs, les parties qui sont embarrassées : ils les dégagent plus promptement & plus efficacement, & ils entraînent plus rapidement les mauvaises humeurs. On les met en usage dans toutes les maladies subites & aiguës, comme les apoplexies séreuses, léthargies, les catarres suffoquants, les vapeurs & étourdissements, les embarras, pesanteurs, grandes douleurs de tête, l'hydropisie, bouffissure, jaunisse, pâles couleurs, & autres maladies invétérées qui dépendent des obstructions des visceres du bas ventre : on les emploie encore dans les symptomes avant-coureurs de la petite vérole & de la rougeole maligne, dans les fievres ardentes, même pestilentielles.

Ils conviennent principalement aux gens qui sont d'un tempérament robuste, qui ont la poitrine ample, & large, & l'estomac fort : ainsi on ne les doit donner qu'avec précaution à ceux qui sont d'un tempérament délicat.

En général, les Vomitifs doivent être précédés, autant qu'il est possible, de la saignée, pour désemplir les vaisseaux, & par des lavements, pour dégager le bas ventre.

On en doit regler fort exactement la dose, & pour ne pas s'y tromper, il vaut mieux donner la moitié de celle qui est marquée pour chaque âge, sauf à la réitérer si le remede n'opéroit pas.

On donne les Vomitifs à toute heure lorsque l'occasion est pressante, comme dans les apoplexies, les paralysies, & on les réitere deux ou trois fois de suite selon la nécessité, ne laissant qu'un quart d'heure de distance. *Voyez Tartre Emétique.*

VOYERIE eſt le droit d'inſpection que les Officiers appellés Voyers, qui ſont ordinairement les Tréſoriers de France, ont ſur les chemins, ponts, levées, & autres édifices publics, le pavé de la ville & de la campagne : ils ont en outre le droit de donner des alignements, pour empêcher qu'on n'entreprenne ſur la voie publique par des ſaillies, des auvents, des avenues, & de faire étayer les maiſons qui menacent ruine.

On entend auſſi par le terme de Voyerie, une place à la campagne que le Seigneur juſticier du lieu eſt obligé d'abandonner au Public pour y porter toutes les immondices.

URINE (l') eſt une eſpece d'excrément du ſang; c'eſt un mélange de différentes parties, entre leſquelles, celles qui ſont aqueuſes dominent ſur les parties ſalines, ſulphureuſes & terreſtres, en quantité à peu près égale.

Lorſque les Urines ſont dans leur état naturel, elles ont la fluidité de l'eau commune; mais elles ſont plus peſantes : elles ont un odeur qui n'eſt ni bonne, ni mauvaiſe, & ſeulement un peu fade.

Les Urines changent par rapport à l'âge, à l'uſage qu'on fait des nourritures & des boiſſons, & à la variété des ſaiſons.

La couleur des Urines eſt différente ſelon la diverſité des maladies : elles ſont claires & tranſparentes dans les maladies hypocondriaques & les palpitations de cœur; c'eſt à cauſe de la grande ſéroſité qu'elles contiennent, & de l'épaiſſiſſement du ſang.

Celles qui ſont blanches entiérement, crues & ſans coction, ſont regardées comme un ſigne dangereux dans toutes les maladies du cerveau, les apoplexies, les léthargies, les fievres malignes : elles les pronoſtiquent même.

Si elles ſont rouges & ardentes, elles marquent quelque grande fermentation interne, à moins qu'elles n'aient pris cette teinture, ou une autre, de certains aliments, comme les betteraves, ou même des remedes.

Les Urines ſont opaques & troubles dans les douleurs de têtes, dans les cours de ventre, dans l'hydropiſie naiſſante; enfin, les différentes altérations que la bile imprime au ſang, contribuent à teindre les Urines & à leur donner différentes couleurs.

Les Urines pechent auſſi par leur trop grande ou trop petite quantité. Le premier défaut eſt ſouvent ſuivi des inſomnies, des laſſitudes, de la maigreur : le ſecond eſt accompagné de vomiſſements, d'affections ſoporeuſes, de difficulté de reſpirer & d'autres maux. Au reſte, l'inſpection des Urines, quoique très-utile, ne peut pas fournir ſeule dequoi rien conclure & aſſurer de certain & de poſitif ſur l'état & les ſuites d'une maladie; il faut néceſſairement les conférer avec les autres ſymptomes.

Urine. (rétention d') Elle peut venir : 1o. des glaires, sable ou pierres qui se forment dans les reins, & qui bouchent le passage. *Voyez* Reins. 2°. Pour avoir retenu trop long-temps son Urine. 3°. Par la paralysie qui a affoibli les fibres de la vessie, comme il arrive aux vieillards. Ces deux dernieres suppressions d'Urines durent ordinairement vingt-un jours, & peuvent aller jusqu'au quarante-unieme.

Le remede unique à ce mal est la sonde, que l'on laisse dans la vessie après les premieres évacuations : ensuite on la bouche, & on la débouche toutes les deux ou trois heures. Lorsque l'Urine sort par les côtés de la sonde, on peut l'ôter quelque temps pour voir si la vessie a repris son ressort, sauf à la remettre quelques heures après, si les Urines ne coulent pas naturellement, le malade étant pressé d'uriner.

2°. Pendant l'usage de la sonde, on doit faire des injections soir & matin avec une décoction d'orge, de racine d'aristoloche longue & du miel de Narbonne. 3°. Frotter la région de la vessie avec du baume de pareira brava, y appliquer une décoction d'herbes émollientes. 4°. Prendre des émulsions légeres, des lavements rafraîchissants, & ne se nourrir que de bouillons & de gelée. S'il n'y a pas de fievre, on peut manger quelque potage & quelques œufs frais.

Urine (ardeur d') ou Urine rendue difficilement. Remede, avalez une décoction de mauve avec du sirop violat. Ou bien : prenez une poignée & demie de feuilles de guimauve, deux dragmes de beurre frais, demi-livre de miel : faites bouillir le tout dans deux pintes & demie d'eau, jusqu'à la diminution de la troisieme partie : passez-le, & usez de cette boisson que vous prendrez chaudement.

Dégouttement d'Urine, ou Urine rendue goutte à goutte avec douleur. Remede : faites cuire devant le feu quatre ou cinq grosses pommes de reinette, prenez-en toute la moëlle ; faites la bouillir dans une pinte d'eau de fontaine, & buvez, dans l'espace d'une heure, cette quantité d'eau le soir en vous couchant. Autre Remede, pilez deux écrevisses vivantes dans un mortier, versez dessus un peu d'eau, exprimez-en le suc, & l'avalez.

Flux d'Urine involontaire ou sans le sentir, ou incontinence d'Urine. Mangez des œufs fricassés, où l'on aura mis de la poudre de souris séchées au four. Ou avalez, en vous couchant, une cervelle de lievre détrempée dans du vin. Autre remede, prenez pendant un mois dans un peu de vin rouge, une dragme de poudre de limaces rouges desséchées au four, ou le gesier d'un coq rôti & mis en poudre.

Urine sanglante ou pissement de sang. Prenez une décoction de lierre de terre, ou d'agrimoine, mêlé avec le millepertuis, ou de racines & feuilles de mauve faite en

eau à la confomption de la moitié, & ce pendant trois mois à jeun.

USAGERS. On appelle ainfi ceux qui ont droit de faire paître les beftiaux dans les forêts des particuliers & non du Roi, & d'y prendre une certaine quantité de bois : mais les Ufagers n'ont droit d'y mettre que deux vaches & quatre porcs, & ce ne doit être que dans les bois qui ont trois ans de coupe pour le moins, & dans les jeunes taillis que lorfqu'ils ont cinq ans. Les gros Ufagers font ceux qui ont droit de prendre dans les forêts un certain nombre d'arpents de bois, foit pour bâtir, foit pour fe chauffer; les menus Ufagers font ceux qni n'ont droit dé prendre que pour leurs befoins, le bois brifé ou arraché, les bois fecs, les morts bois : mais on ne peut jouir de ces divers droits fans avoir un titre, ou du moins une poffeffion immémoriale.

VUE, foibleffe de Vue ou Vue trouble. Mettez des foies ou les inteftins des goujons de riviere dans une bouteille de verre expofée à une douce chaleur du foleil : ils fe convertiront en une liqueur jaune & huileufe; appliquez-en fur les yeux.

VUE perdue fans que rien paroiffe dans l'œil. Prenez une pinte d'eau commune, chopine de vinaigre, & a proportion de farine de feves. Mettez le tout enfemble dans un baffin, & faites-le bouillir, comme pour de la bouillie : étendez fur des étoupes cette bouillie en forme de cataplafme, & appliquez-le fur le front du malade lorfqu'il va fe coucher; retenez les étoupes avec un linge, & réitérez tous les foirs.

VUE perdue après la petite vérole. Prenez des feuilles de lierre de terre, de celles de trefle à fleurs rouges ayant une tache blanche au milieu de chaque feuille, & de celle de grande éclaire, un peu moins de lierre que des deux autres. Pilez-les toutes enfemble : demi-heure après tirez le jus avec forte expreffion; mettez-le enfuite dans une bouteille de verre ou de grais bien bouchée; appliquez-en matin & foir fur les yeux malades avec une plume jufqu'à guérifon : mais s'il y avoit fluxion ardente dans les yeux, ce remede ne ferviroit de rien.

VUES qu'on eft en droit de faire fur le fonds de fon voifin. Lorfque le mur eft mitoyen, on n'y peut faire aucune Vue fans le confentement du voifin : s'il ne l'eft pas, & qu'il foit à fix pieds de diftance, on y peut faire telles Vues qu'on veut; mais s'il n'a que deux pieds, on n'y peut faire que des Vues biaifes, ou des Vues à fer maillé & à verre dormant.

VULNÉRAIRES. (herbes) les meilleures font la pyrole, le pied de lion, l'angélique fauvage, la verge d'or, la fanicle, la petite pervenche, la bugle, la véronique mâle

mâle rampante, l'aigrimoine, le ſcordium, la germandrée, le lierre de terre : il les faut cueillir dans leur force, les ſécher à l'ombre entre deux linges, les mêler en parties égales, & les conſerver en lieu ſec dans un ſac de papier. Ces herbes ſont d'une grande utilité contre toutes les maladies cauſées par la corruption du ſang; telles que les hémorrhoïdes, les dyſenteries, les hydropiſies, les opilations de foie : elles ſe donnent avec ſûreté dans toutes les hémorrhagies. Ce remede diſſout le ſang extravaſé & coagulé dans le corps par des chûtes, des meurtriſſures & des efforts violents. En voici l'uſage. Prenez le poids de demi-gros de Vulnéraires aſſorties : mettez-les dans un pot de terre verniſſé; mettez-y par deſſus un demi-ſetier de bon vin, ou de bouillon fait avec le veau; couvrez le pot exactement, & le laiſſez infuſer juſqu'à ce que ces feuilles ſoient tombées au fonds; verſez enſuite la liqueur par inclination dans une taſſe; ajoutez-y un peu de ſucre; prenez le matin à jeun la premiere priſe chaude, & deux ou trois priſes dans la journée; on en continuera l'uſage plus ou moins long-temps ſelon la maladie : on augmente les doſes des herbes ſelon le beſoin.

Y.

YEBLE, plante de la nature du ſureau, plus baſſe que le ſureau ordinaire : elle croît dans les lieux incultes. Son écorce purge par bas les ſéroſités du corps; elle eſt bonne aux inflammations & aux éréſipeles : la doſe eſt depuis trois dragmes juſqu'à demi-once. Ses fleurs ramolliſſent & pouſſent par les ſueurs. Ses feuilles appliquées calment les douleurs de la goutte, & diſſipent les tumeurs aqueuſes.

YEUX. (les maladies des) viennent ordinairement de l'influence de l'humeur du cerveau. Ainſi on doit avoir recours aux ſaignées, aux purgations, cauteres, & autres remedes qui épuiſent l'humeur ou la détournent.

En général, le régime qu'on doit obſerver contre les maladies des Yeux, c'eſt d'éviter le feu, la fumée, la poudre, l'air trop chaud, l'excès du vin, de pleurer long-temps, de lire des lettres menues, de trop veiller. Les remedes qu'on applique ſur les Yeux doivent être appliqués tiedes.

Inflammation des Yeux. Prenez couperoſe blanche en poudre, deux dragmes; verd de gris en poudre, une dragme; mêlez-les enſemble, & mettez-les dans une terrine verniſſée qui réſiſte au feu : jettez ſur ces drogues trois pintes d'eau bouillante, remuez le tout avec une ſpatule,

jusqu'à ce que l'eau soit froide, & mettez-la dans une bouteille. Quand on voudra s'en servir, il faut la remuer & l'agiter : faites-la tiédir; trempez-y une compresse, & entourez-en les Yeux en vous couchant. Si le mal presse, on en coule dans les Yeux quelques gouttes cinq ou six fois par jour.

Autre Remede contre ce mal. Prenez de la pulpe ou moëlle d'une pomme grillée devant le feu: délayez la dans un peu de lait, & ajoutez-y une demi-poignée de poudre de safran, & appliquez ce collyre sur les Yeux malades.

On peut encore faire un collyre avec de la lessive, faite des cendres de bois de sarment; car tout ce qui vient de la vigne est bon aux Yeux.

Fluxion sur les Yeux. Prenez deux onces de chaux vive filtrée: dissolvez-y une dragme de sel armoniac en poudre; versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-la dedans pendant une nuit jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue : filtrez-la & la gardez ensuite pour en faire un collyre. Ce remede est fort bon pour nettoyer les Yeux de leur sanie, dessécher les petits ulceres qui y viennent, & consumer les cataractes.

Sang répandu sur les Yeux par fluxion ou autres causes. Prenez des sommités de branches d'absynthe : pilez-les en les mêlant avec du blanc d'œuf & de l'eau-rose; faites-en une espece d'emplâtre sur un linge, & étendez-le au dessus de l'œil malade.

Meurtrissure des Yeux. Aussi-tôt le coup reçu, appliquez sur l'œil du plomb, du fer, ou autre chose de froid pour empêcher le sang d'y fluer; ensuite mêlez un blanc d'œuf avec l'herbe seule d'aigrimoine froissée entre les mains: mettez le tout sur l'œil avec une compresse.

Corps étrangers entrés dans les Yeux. Si c'est une paille ou fetu, on prend un morceau de cire d'Espagne bien frotté contre du drap; on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache. Si ce sont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant; si c'est de la poussiere, on applique sur l'œil un morceau de chair de veau.

Chassie des Yeux : lavez-les avec l'esprit de vin : ou faites-y une injection de jus de pourpier & de plantain. Ou, prenez de l'eau-rose quatre onces; dissolvez-y un peu de sel armoniac environ deux scrupules, de maniere que la langue en sente l'acrimonie : versez ensuite la liqueur dans un vaisseau de cuivre, & l'y laissez jusqu'à ce qu'elle ait pris une légere couleur bleue; retirez-la alors, & gardez-la dans une bouteille. Il faut en laisser tomber quelques gouttes dans l'œil deux ou trois fois le jour, & continuer jusqu'à ce que la tache soit dissipée. Si elle cause trop de

cuiſſon, on y ajoutera un peu d'eau-roſe. Dans l'ophtalmie, il faut ſe baſſiner ſouvent les Yeux avec ſon urine un peu tiedie auparavant. *Eph. d'All.*

Taches des Yeux. Faites durcir un œuf, coupez-le en deux, ôtez le jaune; rempliſſez le vuide de couperoſe blanche en poudre : ſuſpendez-le dans une cave au-deſſus d'un vaſe ou verre qui recevra la liqueur qui en découlera: mettez de cette liqueur dans l'œil.

Taies des Yeux. Appliquez ſur les taies une ou pluſieurs feuilles de trefle taché, pilées; ou de la graiſſe de couleuvre, une fois le jour. *Voyez* Goutte ſereine & Vue.

Foibleſſe des Yeux ou de la vue. Remede. Prenez de la racine de valériane & des feuilles de tabac, de chaque deux gros : réduiſez le tout en poudre ſubtile; ajoutez-y des huiles diſtillées de lavande & de marjolaine de chaque trois gouttes : prenez de cette poudre en guiſe de tabac. *Eph. d'All.*

Larmoyement involontaire des Yeux. Introduiſez une feuille de bétoine dans chaque narine; il faut les y laiſſer pendant une demi-heure: réitérez cela de temps en temps.

Maux des Yeux des chevaux. On connoît ce mal en ce que les Yeux du cheval ſont pleurants, rouges & enflés. Si le mal vient d'une fluxion, gardez-vous de le ſaigner, cela lui feroit perdre les Yeux. 1°. Ôtez-lui abſolument l'avoine; donnez-lui pour nourriture du ſon mouillé : ne le faites point travailler, & ne le tenez ni trop chaudement, ni trop froidement. 2°. Prenez le glaire d'un œuf frais, autant d'eau-roſe, gros comme une noiſette de couperoſe blanche en poudre ſubtile, agitez le tout avec une ſpatule, appliquez-le ſur l'œil, il détournera la fluxion : notez qu'il ne faut pas changer facilement de remede pour ces maux. Autre remede. Prenez trois ou quatre pommes de reinette cuites ſous les cendres: après avoir ôté les pepins, pilez-les dans un mortier de marbre, arroſez les pommes d'eau de laitue ou de chicorée; puis, avec de la filaſſe, appliquez-le ſur l'œil du cheval, & réitérez; ce remede ôte la douleur & l'inflammation.

Si la fluxion vient d'un coup ſur l'œil, & que le coup ait été grand, ſaignez le cheval du col & en abondance : ôtez-lui l'avoine & donnez-lui du ſon mouillé. A l'égard des remedes, on peut uſer de ceux qu'on vient de marquer.

S'il reſte une blancheur dans l'œil du cheval, prenez du ſel armoniac pilé fin, & mettez-en dans l'œil juſqu'à guériſon, & au défaut de ſel armoniac, on peut ſe contenter de ſel commun pilé fort fin.

YVRAIE. Mauvaiſe herbe fort connue, qui croît parmi les beds; ſes grains qui ſont noirs ont une ſorte de chaleur capable d'enivrer : elle porte ſur ſa tige un épi chargé

de gouſſes piquantes, dans leſquelles ſont quelques grains noirs qui ont la force d'enivrer. L'Yvraie eſt produite par la putréfaction du froment & de l'orge, laquelle eſt cauſée par les grandes pluies. Ainſi les terres fortes & humides ſont plus ſujettes à avoir de l'Yvraie que les autres; mais dans les années ou le mois de Mai eſt ſec, il arrive ſouvent que le mauvais grain ſe convertit en bon.

FIN.

